

# Bouchées au chocolat

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



30 minutes



3 minutes



30 boules

## INGRÉDIENTS

- 110 g de noix\*
- 120 g de pâte de dattes
- 60 g de noix de coco râpée
- 3 c à s d'huile de coco
- 1 pincée de sel
- 200 g de chocolat noir

\*peut contenir des allergènes

Une recette de Françoise, coopératrice du Fenouil Biocoop

1. Faire fondre l'huile de coco.
2. Dans un blender, mixer la noix de coco râpée, les noix, la pâte de dattes en dés et le sel.
3. Ajouter l'huile de coco et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Réserver environ 1 heure au frigo pour raffermir la pâte.
5. Réaliser des boules de la taille d'une cerise et les remettre au frigo.
6. Faire fondre le chocolat au bain-marie et le laisser tiédir.
7. Tremper les boules dans le chocolat, les sortir à l'aide d'une fourchette, les égoutter et les placer sur une feuille de papier cuisson.
8. Décoller les boules avec une lame de couteau et les conserver au frigo pendant un mois maximum dans une boîte hermétique.



FENOUIL SARGÉ  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Léprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 rue Gambetta  
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Hauza  
02 85 29 29 69