

Bouchées au chocolat

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : 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 Française, 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 Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

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

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

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop