

Clémentines au chocolat

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



10 minutes



5 minutes



60 pièces

INGRÉDIENTS

- 10 clémentines corses
- 200 g de chocolat noir 60% minimum
- noix de coco râpée
- pistaches* non salées
- amandes*
- fleur de sel

*peut contenir des allergènes

Une recette de Solène, salariée du Fenouil Biocoop

1. Peler les clémentines et séparer les quartiers.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
3. Tremper la moitié des quartiers de clémentines dans le chocolat et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Saupoudrer de noix de coco râpée, pistaches ou amandes concassées, fleur de sel... Il suffit de laisser parler son imagination !
5. Réserver à température ambiante pour que le chocolat fige.
6. Déguster !



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'Haouza
02 85 29 29 69

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop