

Barres glacées choco-coco

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



5 minutes



16 barres

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de crème de coco La Maison du Coco
- 4 c à s de sirop d'agave Saveurs Attitudes
- 1 tablette de chocolat noir Dessert 56% Biocoop
- 150 g de noix de coco râpée
- 2 c à s d'huile de noix de coco

1. La veille, placer la boîte de crème de coco au réfrigérateur.
2. Dans un blender, mixer la crème de coco, la noix de coco râpée et le sirop d'agave pendant quelques secondes pour obtenir une préparation homogène (tout mélanger dans un cul-de-poule à l'aide d'une maryse si vous n'avez pas de blender).
3. Déposer la préparation dans un petit moule rectangulaire recouvert de papier cuisson, bien tasser (la préparation doit faire 2 à 3 cm de hauteur) et réserver au congélateur pendant 30 minutes.
4. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie avec l'huile de coco.
5. Découper la plaque de noix de coco en barres, les napper de chocolat (ou les tremper dans le chocolat à l'aide d'une fourchette) et les placer au congélateur pendant environ 1 heure. Déguster !

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

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
4-6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82