



Amandes enrobées de chocolat



Ingrédients :

200 g d'amandes mondées
2 cuillerées à soupe de sirop de sucre de canne
200 g de chocolat au lait (ou moitié de chocolat au lait et chocolat noir)
2 pincées de sel fin

Pour l'enrobage

80 g de sucre glace
50 g de cacao en poudre non sucré

Recette

Préchauffez votre four à 180°.

Versez le sirop de sucre de canne sur les amandes et mélangez afin de bien enrober les amandes. Déposer-les sur une plaque de cuisson et enfournez pendant environ 15 mn.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Remplissez un récipient de glaçons. Posez un saladier (plus petit) sur les glaçons contenant les amandes caramélisées et versez-y une partie du chocolat fondu.

Mélangez avec une cuillère en bois. Il faut que les amandes soient couvertes d'une couche de chocolat.

Ajoutez progressivement le reste de chocolat fondu.

Et continuez à mélanger en alternance sur la glace et sur le plan de travail.

Lorsque les amandes sont bien enrobées, ajoutez les deux pincées de sel et remuez.

Tamisez le sucre glace avec le cacao en poudre dans un récipient, mélangez à l'aide d'un fouet avant d'y verser les amandes enrobées de chocolat.

Faire sauter les amandes afin de les enrober complètement du mélange sucre glace et cacao en poudre.

Conservez dans une boîte hermétique et dégustez au moment du café par exemple.

