

BOUCHÉES CROQUANTES DE BLEUETS **AU CHOCOLAT 70 % (VERSION** **SIMPLIFIÉE, SANS BAIN-MARIE)**



Ingrédients :

1 tasse de bleuets frais

1 tasse de chocolat noir 70 %

1 c. à soupe d'huile de coco ou de beurre (optionnel, pour fluidifier le chocolat)

Préparation :

Congeler les bleuets :

Laver et bien sécher les bleuets.

Les étaler sur une plaque ou une assiette et mettre au congélateur au moins 1 heure.

Faire fondre le chocolat (au micro-ondes) :

Mettre le chocolat (et l'huile de coco si utilisée) dans un bol allant au micro-ondes.

Chauffer 30 secondes à puissance moyenne, puis mélanger.

Poursuivre par tranches de 15 secondes, en remuant à chaque fois, jusqu'à obtenir une texture lisse.

Assembler les bouchées :

Sortir les bleuets du congélateur.

Mettre environ 6 à 8 bleuets dans le chocolat fondu, remuer pour bien les enrober.

À l'aide d'une cuillère, déposer le petit amas de bleuets enrobés sur une plaque recouverte de papier parchemin.

Répéter jusqu'à épuisement des bleuets et du chocolat.

Refroidir :

Placer la plaque au réfrigérateur 15 à 20 minutes pour que le chocolat fige complètement.

Conservation :

Au réfrigérateur : 1 semaine.

Au congélateur : 2 mois (ils garderont leur effet "explosion en bouche" à la dégustation).

 **Note** : Cette recette donne environ **10 bouchées**.

Pour un plateau d'environ **30 bouchées**

3 tasse de bleuets frais

3 tasse de chocolat noir 70 %

3 c. à soupe d'huile de coco ou de beurre (optionnel, pour fluidifier le chocolat)

 **Astuce de Chantal :**

Cette recette est parfaite pour un petit plaisir gourmand... mais attention, ça part vite !
Si vous en voulez plus pour un plateau à partager, triplez la recette. Vous pourrez en offrir... ou tout garder pour vous je ne dirai rien 😊