

BLEUETS AU CHOCOLAT



Ingrédients :

6 oz de chocolat mi-sucré ou au lait, haché (moi mis 2 tasses de chipits de chocolat, sac au complet)

1/2 tasse de bleuets surgelés, non décongelés, environ

Préparation :

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Retirer du feu.

Déposer 4 à 5 bleuets à la fois dans le chocolat s'ils sont petits, ou 1 ou 2 si ce sont des bleuets plus gros. Bien les enrober de chocolat et les retirer délicatement avec une fourchette. Les déposer en petits monticules sur du papier parchemin. Laisser figer. Conserver au réfrigérateur.

Note :

Il vaut mieux utiliser des bleuets surgelés, non décongelés, pour tremper dans le chocolat. Le chocolat fondu fige plus vite et les bleuets remplis de jus éclatent en bouche.