

# CHOCOLATS DE NOËL



## Recette


### INGREDIENTS :

Pour environ 13 petits chocolats par pot (28 élèves) :

- 2 kg de chocolat à pâtisser noir (chocolat Nestlé dessert™)
- 50 g de noix de coco râpé
- 50 g de gavottes écrasées
- Des pistaches, noix, amandes.



Préparation : Cuisson : 20 minutes > Réfrigération : 1 nuit

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie environ 20 minutes.
2. Diviser le chocolat fondu dans 3 saladiers différents.
3. Dans un des saladiers, incorporer de la coco râpée, dans l'autre, émietter des Gavottes , le dernier restera nature.
4. Remplir les mini-moules des 3 préparations, en n'oubliant pas pour le chocolat noir nature d'y insérer parfois (mais ce n'est pas une obligation) une noisette, une pistache ou une amande.
5. Mettre au réfrigérateur une nuit complète.
6. Démouler le lendemain.
7. Remplir les pots (13 chocolats suffisent)
8. Déguster !

PS : un moule suffit pour remplir un pot de chocolat.

### Matériel

Casseroles – Petits saladiers – Cuillère en bois – Spatules – Petites cuillères (1 par enfant) – Moules

