

BOUCHEES CROUSTILLANTES CHOCOLAT **ORANGE**



Ingrédients :

- pour environ 30 bouchées :
- 1/2 boîte de crêpes dentelle
- 100 g de chocolat noir
- 50 g d'écorces d'orange confites

Préparation :

- détailler les écorces d'orange confites en petits dés
- mettre les crêpes dentelle dans un saladier et casser les grossièrement avec le bout des doigts
- mettre dans le bol, le chocolat coupé en carré et mixer 5 secondes à vitesse 6
- à l'arrêt de la minuterie, racler les bords avec une spatule, puis faire fondre 5 minutes à 50° à vitesse 1
- verser ce mélange sur les brisures de crêpes dentelle puis mélanger délicatement à l'aide d'une spatule de manière à ce que tous les morceaux soient bien enrobés de chocolat
- ajouter les écorces d'orange confites et mélanger de nouveau
- réaliser alors de petits tas à l'aide de deux cuillères sur une plaque à pâtisserie couverte de papier cuisson ou dans des petits moules
- placer les bouchées au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes avant de déguster
- ces douceurs se conservent plusieurs jours au frais

Vous pouvez retrouver cette recette dans le magazine "Version Fémina"