

# Bounty du distributeur



## **-Shopping : pour 25 petites bouchées ou 10 de taille normale**

- 100 g de noix de coco
- 4 grosses cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse entière
- 40 g de cassonade
- 90 à 100 g de chocolat au lait (ou chocolat noir selon votre goût)
- Un peu d'huile neutre (tournesol, colza...) (facultatif)

## **-In process :**

- Mélanger la crème, le sucre et noix de coco.
- Mettre dans des empreintes silicone ou faire des tas sur du papier sulfurisé. Bien tasser. Il vaut mieux ne pas faire des bouchées trop petites ou trop fines pour l'équilibre coco/chocolat.
- Laisser au frais quelques heures.
- Faire fondre le chocolat au micro-ondes dans un plat en verre, à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois. Rajouter éventuellement un tout petit peu d'huile (cela fluidifie le chocolat et apporte de la brillance).
- Plonger les barres dans le chocolat et les récupérer à l'aide d'une fourchette. Les poser sur un tapis silicone ou du papier sulfurisé.
- Laisser le chocolat durcir au frais, et conserver de préférence au frigo.

*Remarque : un petit tour au congélateur, et hop, des bounty glacés !!!!*

*D'après une recette de l'excellent site [« La super supérette »](#) !*

