Confiseries, friandises, chocolats

Fudge chocolat- coco façon bounty

2h35	15 min	20 min	2h	475
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Fudge

200 g **Sucre semoule**
12 cl **Crème liquide (fleurette)**
5 g **Beurre**
50 g **Chocolat blanc**
80 g **Noix de coco rapée**

Ganache

100 g **Chocolat noir**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation des fudges au chocolat blanc et noix de coco

1. Porter le sucre et la crème à ébullition dans une casserole.
2. Ajouter le beurre et le chocolat.
3. Bien homogénéiser la préparation.
4. Porter à ébullition pendant 2 à 3 minutes.
5. Hors du feu, ajouter la noix de coco râpée.
6. Verser la préparation dans un moule carré.
7. Il faut recouvrir le moule de papier sulfurisé si celui-ci n'est pas en silicone et facilement démoulable.
8. Laisser refroidir pendant 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la ganache au chocolat et dressage

1. Fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
2. Verser la crème et homogénéiser la ganache.
3. Recouvrir le fudge d'une couche de ganache.
4. Remettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

Couper au couteau des carrés ou des rectangles de

5 fudge.