



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

