

Boules de neige coco chocolat blanc



Pour 30 pièces avec les proportions entre parenthèses :

250 g de chocolat blanc (460 g)

2 c à s de rhum

12,5 cl de lait de coco

50 g de noix de coco râpée (90 g) + noix de coco pour l'enrobage

1 citron vert

Faire tiédir le rhum avec le lait de coco. Ajouter le chocolat blanc râpé et laisser fondre en mélangeant hors du feu. Lisser bien le mélange et ajouter la noix de coco râpée et le zeste du citron vert. Laisser 2 h au frais. Façonner des boules et les rouler dans de la noix de coco râpée légèrement grillée à la poêle (j'en ai fait avec de la noix de coco non grillée et j'ai trouvé que c'était tout aussi bien). Mettre en caissette de papier et réserver au frais.

Je n'ai pas rajouté de rhum ni de zestes de citron vert avec les proportions modifiées, vous pouvez éventuellement rajouter un peu de zestes de citron vert mais pour le rhum j'ai trouvé que c'était suffisant, il faut dire que j'ai des cuillères à soupe assez creuses. Pour rajouter le chocolat blanc à la recette initiale, je l'ai tout simplement fait fondre doucement au M.O. pour avoir une préparation liquide. Attention de ne pas trop chauffer le chocolat blanc autrement il devient granuleux. Vous pouvez aussi le faire fondre au B.M.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>