



Bounty Maison par Petit Bazar de Fille

www.petitbazardefille.com

Temps de préparation : 15 min

Temps qu'il faut avec la mise au congélateur : 1h45/2h

INGRÉDIENTS

Pour le fond coco

- 400 gr de noix de coco râpée
- 150 gr de crème de coco (je prend la Crème de Coco Légère Bjorg)
- 75 gr de sirop d'érable

Pour la couche chocolat

- 250 gr de chocolat noir pâtissier (ou pistoles de chocolat noir)
- 100 gr de crème de coco (la même qu'au dessus)

Pour le topping / la décoration

- garder quelques grammes de noix de coco râpée à saupoudrer



PRÉPARATION

- 1/ Préparation du fond coco : prendre les 3 ingrédients du fond coco, et les mettre dans votre robot pour les mixer ensemble. La texture est épaisse, il peut être difficile à mixer, donc, il ne faut pas hésiter à re-mélanger à la main et actionner plusieurs fois le robot. Personnellement, je n'ai pas de robot, qu'un blender, mais il est trop petit pour faire, donc je mélange tout à la main pour obtenir une pâte homogène et malléable.
- 2/ Prenez un plat rectangulaire (plat à gratin, ou plat à tarte ou plat à brownie), mettre du papier sulfurisé au fond (ce que je fais avec mon plat en métal) et étaler toute la préparation dans le plat. Bien aplatir la préparation pour faire une jolie couche régulière (on y va avec les mains, c'est plus simple)
- 3/ Mettre au congélateur pendant 30 min
- 4/ 5 min avant la fin de la congélation, préparer la couche de chocolat. Dans un bol pour micro ondes, mettre le chocolat et la crème de coco et faites fondre les deux, et mélanger jusqu'à obtenir du chocolat fondu lisse.
- 5/ Sortir le plat du congélateur et ajouter le chocolat fondu par dessus et l'étaler à la spatule pour en faire une couche lisse
- 6/ Parsemer un peu de noix de coco râpée par dessus pour décorer
- 7/ Mettre au congélateur pour minimum 1 heure
- 8/ Quand vous êtes prêts à déguster, sortez votre plat du congélateur et découper votre Bounty comme bon vous semble (en général je fais 20 morceaux!)
- 9/ Pour conserver votre Bounty, mettez le au frigo :)