



Les cocos caramel et fleur de sel

[DESSERTS](#) - [PÂQUES](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 5 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Chocolat au lait à couverture
- Chocolat blanc à couverture
- Caramel (j'utilise mon caramel maison secret, mais celui du commerce fera le boulot)
- Fleur de sel

Préparation

1. Faire fondre au bain-marie le chocolat au lait.
2. Pour le chocolat blanc, il en faut juste une toute petite quantité, alors je les fais fondre au micro-ondes à coup de 10 secondes.
3. Je mets mon chocolat blanc fondu dans un Ziploc à sandwich et je fais une toute petite entaille dans le coin du sac. Je me retrouve donc avec une poche à pâtisserie. Je fais, avec cette poche, des dessins dans le fond de mes moules (picots, lignes, etc.). Faire prendre 1 minutes au congélo.
4. Je recouvre de chocolat au lait le fond du moule avec une mince couche. Pour faciliter l'opération, je mets le chocolat dans une bouteille de plastique genre celle utilisée pour se teindre les cheveux. Faire prendre au congélo 1 minutes.
5. Dans le fond des cocos, mettre une pincée de fleur de sel. Recouvrir de caramel en laissant de la place dans le moule pour rajouter du chocolat. Recouvrir de chocolat jusqu'à ras bord du moule.
6. Faire prendre au congélo 4-5 minutes. Quand le chocolat est prêt, il se démoule facilement.