



Les Amandes au chocolat



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 200g d'amandes
- 2 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne (Vous pouvez trouver celui de la marque Canadou dans les supermarchés)
- 150g de chocolat
- 50g de sucre glace
- 15g de cacao en poudre



Préchauffer votre four à 170°
Sur une plaque, étalez les amandes et enfournez pendant 15 minutes (cette étape va « torréfier » les amandes pour leur donner plus de goût)
Sortez les amandes du four.

1



Recette gourmande, A faire ensemble, Petits & Grands



★ Les Amandes au chocolat ★



★ **2** Dans un récipient, mettez vos amandes et ajoutez le sirop de sucre de canne, mélangez bien pour enrober les amandes. Replacez-les sur la plaque et enfournez à nouveau 10 minutes. Laissez-les refroidir complètement.

★ **3** Faites fondre le chocolat au lait au bain marie. Placez les amandes dans un saladier, et versez un tiers du chocolat. Avec une cuillère en bois, enrobez les amandes de chocolat. Versez au fur et à mesure le reste du chocolat et tournez délicatement les amandes pour qu'elles s'enrobent bien. (Si le chocolat a du mal à figer sur les amandes, placez un bain-marie d'eau bien froide sous votre saladier)



★ ★ **4** Dans un autre saladier, tamisez ensemble le sucre glace et le cacao en poudre et mélangez; Déposez-y une partie de vos amandes au chocolat, mélangez-les délicatement ou faites-les sauter dans le saladier pour qu'elles s'enrobent de mélange cacao-sucre glace. Lorsqu'elles sont bien recouvertes déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé pour qu'elles finissent de sécher. Répétez l'opération avec le reste des amandes en plusieurs fois



★ **Bon Appétit!**