



BOUNTY FORCE BLEUE



Donne 10 barres environ...

Matériel : Robot ménager, 1 plat en verre rectangulaire de 20cm x 30cm, ou un moule d'une vingtaine de financiers

Temps de préparation : environ 1/2h

Temps de congélation : environ 2h

Ingrédients :

120 g de noix de coco séchée, 160 ml d'une boîte de conserve de lait de coco, 2 cuillères à soupe de sirop d'agave, 1 cuillère à soupe d'huile de coco, une dizaine de gouttes d'extrait liquide de vanille

Pour la couche bleutée : 2 cuillères à café de poudre de klamath, 1 cuillère à café de sirop d'agave, un peu d'eau

Pour l'enrobage au chocolat : 100g de pâte de cacao cru, 1 à 2 cuillères à soupe de sirop d'agave (selon votre appréciation...), 1 cuillère à soupe d'huile de coco

Préparation :

Dans un robot ménager, mélangez l'ensemble des ingrédients (sauf ceux pour faire la partie du dessus avec la Klamath) puis versez la préparation dans votre plat en verre (veillez à utiliser une feuille de papier cuisson) ou à l'aide d'une cuillère déposez la préparation dans votre moule à financiers... Puis réservez au congélateur pendant au moins ¼ heure. Préparez dans un bol et à l'aide d'une cuillère à soupe la couche bleutée en mélangeant l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte un peu liquide. Puis étalez-la délicatement par-dessus la préparation des bountys que vous avez entreposés au frais... (mais sans les démolir!) Et remettez le tout une vingtaine de minutes au congélateur.

Préparez l'enrobage au cacao en faisant fondre au bain marie la pâte de cacao et en ajoutant progressivement le sirop d'agave et l'huile de coco. Sortez du congélateur votre plat et décollez la préparation (en conservant la feuille de papier cuisson), puis à l'aide d'un couteau bien tranchant coupez sous forme de barres rectangulaires de la taille de votre choix. Si vous avez utilisé un moule en silicone, démoulez les barres une à une et déposez les sur une feuille de papier cuisson... Enfin enrobez chaque barre en les faisant tremper une à une dans le chocolat puis remettez-les une bonne heure au congélateur avant de les déguster !