



Bâtonnets glacés framboise noix de coco, enrobés de chocolat noir Cémoi

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Recette pour 9 bâtonnets

Ingrédients

- 175 g de chocolat pâtissier bio noir ou pâtissier bio lait Cémoi
- 125 g de framboises fraîches
- 140 ml de lait de coco (en conserve)
- 450 g de yaourt grec
- 1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille
- 3 cuillères à soupe de sirop d'agave (ou miel)
- 3 cuillères à soupe d'huile de coco
- 1 poignée d'éclats d'amandes

1. Commencer par prélever uniquement la partie solide dans la conserve de lait de coco, et verser dans le bol du blender. Ajouter le yaourt grec, la vanille et le sirop d'agave.
2. Mixer jusqu'à obtention d'une consistance bien lisse.
3. Ajouter les framboises dans le bol du blender et mixer uniquement 1 à 2 secondes pour conserver des morceaux de framboises.
4. Verser la préparation dans 9 moules à esquimaux, et enfoncer les tiges en bois.
5. Placer au congélateur environ 5 heures.
6. Faire fondre le chocolat et l'huile de coco dans un récipient au micro-ondes, par intervalles de 30 secondes

à faible puissance. Mélanger pour obtenir une consistance bien lisse. Verser dans un contenant haut, type verre doseur.

7. Démouler les bâtonnets glacés en passant les moules brièvement sous l'eau chaude.
8. Plonger chaque bâtonnet, en le penchant, dans le verre contenant le chocolat fondu. Sans attendre, déposer quelques éclats d'amandes, et déposer sur une assiette, le chocolat va durcir en quelques secondes.

Conseils

Cette recette peut se conserver quelques jours au congélateur dans un contenant hermétique. Penser à les sortir 5/10 minutes avant dégustation pour plus d'onctuosité !