



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Bonbon Au Châtaigne

Kestaneli Bonbon



½ kg de châtaignes
1 paquet de chocolat noir (80 g)
1 cuillère à soupe de margarine
1 tasse de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de cacao
2 cuillères à soupe de noix de coco
1 paquet de vanille

Faites une coupure sur les châtaignes. Placez les châtaignes dans une cocotte-minute. Mettez de l'eau de façon à faire dépasser d'un doigt. Fermez le couvercle.
Placez à haute température. Quand l'aiguille sort, baissez la température et laissez cuire encore 10 minutes.
Retirez les châtaignes de l'eau puis épluchez la peau. (Sortez la peau intérieur)
Mettez le chocolat cassé dans une petite poêle, rajoutez de la margarine et du cacao. Faites fondre à très basse température jusqu'à que le chocolat perd sa forme.
Rajoutez sur les châtaignes, le mélange fondu, de la vanille et du sucre en poudre. Passez au robot jusqu'à obtenir une purée.
Rajoutez enfin de la noix de coco puis pétrissez avec les mains.
Prenez des morceaux du mélange puis donnez la forme que vous voulez.
Placez les bonbon sur du papier huilé, quand elle refroidissent et deviennent solide, mettez dans un bol de sucrerie.

N-B: En fonction de la forme désirée peut être trouvé immédiatement après les bonbons de noix de coco.