

Chocolats maison faciles et rapides (vegan)

Chocolats maison faciles et rapides



Ingrédients pour 550 g de chocolat :

- 300 g de beurre de cacao
- 100 g de sucre complet
- 1 belle pincée de fleur de sel
- 200 g de poudre de cacao non sucrée

- Une vingtaine de gouttes d'huile essentielle d'orange douce

Déroulement de la recette :

1. Faire fondre le beurre de cacao au bain-marie.
2. Incorporer le reste des ingrédients, bien mélanger le tout au fouet.
3. Verser la préparation dans des petits moules.
4. Placer au réfrigérateur deux heures au moins avant de démouler et de ranger dans des bocaux ou une boîte hermétique.
5. Stocker le chocolat à l'abri de la lumière et de la chaleur. Il pourra ainsi se conserver plusieurs mois.

Notes :

- On trouve désormais du beurre de cacao assez facilement en magasin bio, notamment sous la marque Iswari.
- Vous pouvez également, comme moi, opter pour des fèves de cacao que vous pourrez moulinner finement au robot, ou de la poudre de cacao dégraissé non sucré. Notez que le goût de votre chocolat dépendra du cacao utilisé. Le cacao cru est plus doux en bouche.
- Il est possible d'opter pour du sucre de fleur de coco en remplacement du sucre complet.
- J'ai choisi de parfumer mon chocolat à l'orange, grâce à l'huile essentielle d'orange qui est calmante et apaisante, idéale pour les personnes insomniaques et angoissées. Son parfum doux et fruité est par ailleurs vraiment agréable. Cette huile essentielle est déconseillée pendant les 3 premiers mois de la grossesse. Vous pouvez la remplacer par une huile essentielle de citron ou de mandarine.
- Libre également à vous de zapper l'huile essentielle et

d'incorporer à votre chocolat des éclats de cacao ou d'oléagineux torréfiés ou non (amandes ou noisettes concassées par exemple) ou encore des fruits secs (raisins, canneberges, baies de goji...). L'ajout de purée d'amande ou de noisette (2 belles c. à soupe) modifie la texture de votre chocolat et lui apporte une touche supplémentaire...

- Pour les moules, j'ai utilisé une planche d'empreintes à chocolats Bonneterre, gentiment offerte par la marque à Pâques, ainsi que des moules à financiers en silicone. Comme il me restait encore du chocolat, j'ai huilé à l'huile de coco un moule en forme de cœur et j'ai versé ma préparation chocolatée dans le moule, en prenant soin de ne pas dépasser 1 cm d'épaisseur. Une fois mon chocolat bien pris et bien froid, je l'ai simplement cassé en morceaux plus petits.

[themoneytizer id=13364-16]