AGRUMES CONFITS ET FIGUES ENROBÉS DE CHOCOLAT

QUAND LE SUCRÉ FLIRTE AVEC LE SALÉ!



Temps de préparation : 15 minutes
Prêt en : 55 minutes (dont 40 minutes de refroidissement et de prise)



WINDSOR LESEL – FLOCONS DE SEL DE MER



WINDSOR LESEL – FLEUR DE SEL

Ingrédients

1 tasse (250 mL)	Rondelles ou demi-rondelles d'agrumes confits, du commerce
1 tasse (250 mL)	Figues fraîches, coupées en deux
1 tasse (250 mL)	Chocolat noir belge, fondu
Au goût	Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer, pour la finition
Au goût	Pistaches hachées, pour la finition

Préparation

Tremper les morceaux d'agrumes confits et les moitiés de figues dans le chocolat noir fondu.

Parsemer les fruits enrobés de chocolat de Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer et de pistaches hachées.

Laisser le chocolat figer complètement, puis disposer les fruits sur une assiette de service.

Sel de remplacement suggéré

Windsor LeSeL – Fleur de sel.