

metro



Bouchées cocktail

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

20	0:20	0:00	0:50
BOUCHÉES	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

425 g (15 onces) Conserve de fondue Chocolats Favoris de votre saveur préférée

250 g (8 onces) Fromage à la crème, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)

125 ml (1/2 tasse) Sucre

60 ml (1/4 tasse) Beurre, fondu

Au goût, chapelure de biscuit Graham

Préparation

Faire fondre le chocolat tel qu'indiqué sur la conserve de fondue Chocolats Favoris.

Dans un bol, fouetter le fromage à la crème, le sucre, le beurre et 180 ml (¾ tasse) de chocolat fondu au batteur électrique.

Placer un papier parchemin au fond d'un moule à pain de 23cm x 12 cm (9 po x 5 po), y étendre le mélange et lisser.

Disposer des mini-fourchettes ou pics dans le mélange, bien espacés pour permettre de couper des cubes d'environ 2.5 cm (1 po).

Placer au congélateur pendant 20 minutes.

Couper en cubes et tremper dans le reste de fondue au chocolat, puis garnir de chapelure Graham.

Placer au réfrigérateur pour 10 minutes, puis déguster.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

