



Conseil

le matériel dont tu as besoin pour préparer tes dattes au chocolat

Brochette (type brochette à grillades)



Papier cuisson & plaque de cuisson



Poche à douille - fabriquée avec du papier cuisson

Caotina®

Datte fourrée



Temps de préparation
20 à 30 min.

Tu as besoin...

15	Dattes
15 cc	Caotina Choco-Crème
15 pièces	Noix de pécan (ou noix au choix)
100 g	Chocolat noir (min. 85 % de cacao)
20 g	Chocolat blanc

C'est aussi simple que ça :

- ♥ Dénoyer les dattes. Ensuite, garnir chaque datte avec un peu de Caotina Choco-Crème et une noix de pécan.
- ♥ Faire fondre 100 g de chocolat noir au bain-marie jusqu'à obtenir une texture bien lisse et crémeuse. À l'aide d'une brochette et d'une cuillère, enrober chaque datte de chocolat fondu. Laisser bien égoutter l'excédent de chocolat afin que les dattes ne soient pas trop sucrées. Déposer les dattes sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser reposer environ 1 heure, jusqu'à ce que le chocolat durcisse.
- ♥ Pour le glaçage, faire fondre 20 g de chocolat blanc au bain-marie. Remplir une poche à douille (ou former un petit cornet avec du papier cuisson) et décorer les dattes selon vos envies.