

CHIPS ENROBÉES

SOCCA CHIPS®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Socca Chips®
- 1 tablette de chocolat noir dessert
- De la noix de coco en poudre
- Des marrons concassés

RECETTE

01. Rien de plus simple, faites fondre le chocolat au bain marie
02. Sélectionnez les plus beaux pétales de chips et mettez-les de côté
03. Quand le chocolat est fondu trempez la moitié de la chips dedans, puis dans la noix de coco (ou les marrons concassés)
04. Répétez l'opération pour tous vos pétales
05. Laissez prendre quelques minutes et dégustez rapidement

LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez aussi tenter l'expérience avec du chocolat blanc et du pralin par exemple

