



Quelques chocolats pour bien commencer l'année !

Je vous donnerais les recettes dès que possible mais comme vous le savez déjà je ne suis pas un as du clavier aussi je vous offre quelques chocolats "virtuels" qui ne risquent pas de vous provoquer de crise de foie Aujourd'hui je ne vous donne que des photos . Appelez-moi ou venez me voir et vos papilles seront aussi heureuses que vos yeux !Preparez les ingrédients et ... revenez voir la fiche dans quelques jours !

Ingrédients :

du très bon chocolat noir
du très bon chocolat blanc
du sucre glace

de la crème fraîche épaisse et fleurette
de la pâte d'amandes "maison"

du "touron" noir (croquante aux amandes)

des épices (cannelle (poudre et bâtons), curcuma, macis, muscade, poivres, vanille etc ...

des plantes séchées (menthe, mentastre, verveine, agastache,etc)

des fruits secs (amandes, dattes, figes, noix, noisettes, noix de coco, de cajou,de Pecan, macadamia etc..

des fruits confits (cerises, citrons, cédrat, mandarines, oranges ,poires, pruneaux , etc...

vin doux corsé et alcools parfumés (armagnac, cognac, curacao, kirch, orienciatella, cédrat, rhum, etc préparez

des billes de sucre de couleur, des perles argentées et faites preuve de fantaisie !!!

NB Si comme moi vous êtes allergique à l'alcool ou que vous ne prévoyez que pour des enfants vous pouvez parfaitement vous passer les vins et alcools parfumés . Vos chocolats "tiendront" un peu moins . Mais je ne me fais aucun souci : ils seront finis avant d'avoir le temps de s'abîmer ... et gardez-les au frais !

Méthode: CA VIENT ! En attendant ..

.. quelques **PHOTOS**



T.S.V.P-->



NOTES TECHNIQUES:

(note 1) optez pour une qualité impeccable des ingrédients , même si le prix est plus élevé vous vous y retrouverez au goût !

NOTES DIETETIQUES

Pour les "sans sel" pas de problèmes " puisqu'il y en auras pas .

Pour les "sans gluten" ? pas de soucis non plus avec des épices maison !! De plus nous éviterons soigneusement les chocolats médiocres "dopés" à la farine donc pas de problème!

Pour les "sans gras" certaines recettes vous seront accessibles , pas d'autres mais vous le trouverez bonbon par bonbon.

Attention si vous êtes au régime "sans sucre" en principe pas grand chose pour vous là dedans mais là aussi regardez recette par recette et vous verrez que vous aurez quelques bonnes surprises ! D'abord je vous promets que vous serez les premiers pour lesquels je mettrai les recettes sur le site

D'accord ce ne sera pas tout à fait aussi varié, pas tout à fait pareil, mais promis se sera bon quand même! ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A