

## Recette de chocolat noir aux bleuets frais

### Recette pour une recette de quinzaine de rochers:

#### Accessoires :

- Bol à mélanger
- Cuillère à thé



#### Ingrédients:

- 200 g de chocolat Pérou Bio à 65% de cacao en pastilles \*
- 200 g de bleuets frais, secs et à la température pièce

(Important: si les bleuets sont humides, asséchez-les dans du papier essuie-tout – l'humidité fera épaisir instantanément le chocolat)

#### Préparation:

1. Mettre le chocolat au point (voir Tempéragé du chocolat de couverture);
2. Verser le chocolat tempéré dans un petit bol à mélanger;
3. Verser les bleuets dans le bol et mélanger délicatement mais rapidement avec une cuillère à thé;
4. Sans perdre de temps, disposer le chocolat aux bleuets en petits rochers sur une feuille de papier ciré à l'aide de la cuillère;
5. Refroidir quelques minutes au réfrigérateur

**Conservez ces chocolats au frais et consommer dans les 5 jours.**

*\* Disponible chez Érico dans notre sélection de produits pour la préparation de pâtisseries et chocolats*

Chocolaterie créative  
Musée du chocolat

634, rue Saint-Jean, Québec, QC  
418 524-2122

[info@ericochocolatier.com](mailto:info@ericochocolatier.com)

