

Confiseries à la sauce chocolat-soja

durée totale **140 min.** 140 min. temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
209 kJ / 49 kcal

Matières grasses: **3,3 g** Protéines: **0,6 g**
Glucides: **4,3 g**

INGRÉDIENTS

20 portions

140 g de chocolat doux-amer
60 ml de crème
1 càc Sauce soja fermentation
naturelle Kikkoman
2,5 càs de cacao en poudre

PRÉPARATION

Étape 1

Hacher grossièrement le chocolat et le faire fondre dans un bain d'eau chaude. Incorporer la crème et la sauce soja. Verser le mélange de chocolat dans un moule recouvert d'une feuille d'aluminium (env. 10 x 10 cm) et mettre couvert pendant 2 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Retirer le mélange de chocolat du moule, le couper en cubes d'environ 2 x 2 cm, saupoudrer tout autour de cacao en poudre et servir avec des baies fraîches et de la menthe au choix