

Chatons de noisetier au chocolat et à la purée de noisette

Ingrédients

Une cinquantaine de chatons de noisetier
Un petit verre de purée de noisettes
Environ 100 g de chocolat noir à cuire

Préparation

Verser de la purée de noisette dans un petit verre.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et le verser dans un autre petit verre.

Tremper les chatons un par un dans la purée de noisettes.

Bien laisser égoutter et racler un peu les chatons sur les bords du verre pour enlever le surplus de purée.

Tremper alors les chatons dans le chocolat fondu. Laisser bien égoutter puis les allonger sur un papier cuisson. (On peut aussi les laisser accrochés à la branche pour les faire tremper un à un.)

Laisser figer au frais avant de déguster.

Recette : d'après Nathalie Deshayes, plantes-sauvages-comestibles.com