

Bouchées chocolatées, gingembre et rhum

(Pour 20 bouchées environ. Cuisson : 2 min. Préparation : 30 min. Repos : 12 h.)

- 200 g de gaufrettes nature ou vanillées ou vos biscuits préférés
- 100 g de cerneaux de noix
- 20 g de cacao non sucré
- 25 g de sirop d'érable
- 25 g de miel d'acacia
- 50 g de rhum ambré ou de votre alcool préféré
- 20 g de gingembre confit
- Quelques pincées d'épices : vanille, muscade, cannelle, girofle...

L'enrobage :

- 200 g de chocolat noir à 70% de cacao

1. Hachez finement le gingembre.

2. Émiettez grossièrement les gaufrettes dans le bol d'un robot. Ajoutez les noix et le cacao et mixez finement. Versez le rhum, le miel et le sirop d'érable et parfumez d'épices et de gingembre. Mixez : la préparation est finement émiettée mais pas compacte.

3. Formez des boulettes d'environ 20 g chacune, que vous roulez entre vos doigts.

4. Faites fondre le chocolat et plongez-y les boulettes une à une. Égouttez-les et posez-les sur un papier sulfurisé. Laissez durcir le chocolat, détachez les bouchées du papier et réservez-les 12 h environ, dans une boîte métallique dans un endroit frais, avant de les croquer.