

# Bounty maison

SIMPLE • SAIN • GOURMAND

3 ingrédients seulement pour un plaisir 100% plaisir  
**SANS SUCRES AJOUTÉS**

## LES 3 INGRÉDIENTS



**200 g**  
NOIX DE COCO  
RÂPÉE



**200 ml**  
CRÈME  
DE COCO



**200 g**  
CHOCOLAT  
NOIR



SANS SUCRES  
AJOUTÉS



NATURELLEMENT  
SANS GLUTEN



FAIT MAISON  
AVEC AMOUR

pour environ 20 Bounty

## ÉTAPES DE PRÉPARATION



**1**  
Dans un saladier, mélangez la noix de coco râpée avec la crème de coco.



**2**  
Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène et qui se tient.  
Astuce : si c'est trop sec, ajoutez un peu de crème de coco.



**3**  
Formez des petits boudins (forme de Bounty) et disposez-les sur une assiette ou un plat recouvert de papier cuisson.



**4**  
Placez au congélateur pendant 30 à 45 min pour qu'ils soient bien fermes.



**5**  
Faites fondre le chocolat noir au bain-marie ou au micro-ondes.



**6**  
Trempez chaque boudin dans le chocolat fondu pour bien les enrober.



**7**  
Déposez-les sur le papier cuisson. Vous pouvez lisser avec une fourchette.



**8**  
Laissez figer au réfrigérateur pendant 15 à 20 minutes.



**9**  
Dégustez ! Un plaisir sain et gourmand, sans sucres ajoutés.

REJOIGNEZ-NOUS !



Retrouvez toutes nos  
fiches et conseils sur  
[juinsanssucresajoutes.org](http://juinsanssucresajoutes.org)



**sos hépatites**  
Fédération  
Hépatites & Maladies du foie



le défi collectif qui fait du bien