

Fudge de patate douce au chocolat |

Recette pour 4 personnes

Description

Une technique simple et rapide, accessible à tout le monde, surprenez les gens qui vous entourent.

L'astuce du chef

Évidemment, le côté sucré de la patate douce se marie bien avec le chocolat.

Ingrédients

Fudge

- 300 Gr Patates douces
- 125 Gr Chocolat noir
- 25 Gr Cacao en poudre
- 4 Cuil. à soupe Sirop d'agave

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **240 mins**

Réalisation

Placez le chocolat sur un bain-marie pour le faire fondre.

Cuisson de la patate douce

Épluchez la patate douce, la couper en dés, la plonger dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition.

Assurez-vous de la bonne cuisson, vous devez transpercer facilement les cubes de patate avec la lame d'un couteau. Après la cuisson des patates, égouttez et versez-les dans le bol d'un blender. Ajoutez-y le chocolat fondu, mixez jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse.

Montage et finition

Chemisez un moule à cake d'un film alimentaire, versez votre préparation de Fudge, placez le moule au réfrigérateur durant quatre heures idéalement.

Vous pouvez utiliser des moules individuels si vous le souhaitez, le temps de refroidissement sera moins long.

Une fois bien refroidit, saupoudrez légèrement le Fudge de cacao en poudre.

Vous pouvez déguster le Fudge avec un sirop d'agave.

Bon appétit!