

Pour 8-10 personnes • Portion : 1 morceau



PRÉPARATION : 10 minutes  
CUISSON : 2 minutes  
REFROIDISSEMENT : 20-30 minutes

## ÉCORCE à la menthe poivrée classique

12 oz/350 g de brisures de chocolat mi-sucré  
12 oz/350 g de brisures de chocolat blanc ou d'écorce au chocolat blanc  
½ tasse de bonbons à la menthe poivrée, écrasés

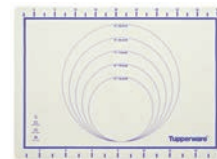
1. Déposer les brisures de chocolat mi-sucré dans un plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 1 ¾ pte/1,75 L. Mettre au micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Remuer et continuer à faire fondre dans le micro-ondes par intervalles de 15 secondes jusqu'à ce que toutes les brisures soient fondues.
2. Verser le tout sur une Feuille de cuisson en silicone et l'étaler en une couche égale à l'aide de la Spatule en silicone. Mettre au congélateur pour solidifier, environ 10 minutes.
3. Mettre le chocolat blanc dans la base du plat Superpo-cuisson et faire cuire au four micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Remuer et continuer à faire cuire au micro-ondes par intervalles de 15 secondes jusqu'à ce que le tout soit fondu.
4. Étaler le chocolat blanc fondu sur le chocolat mi-sucré refroidi sur la Feuille de cuisson en silicone. L'étaler en une couche égale à l'aide de la Spatule en silicone pour couvrir le chocolat mi-sucré.
5. Saupoudrer le chocolat blanc tiède avec les bonbons écrasés à la menthe poivrée. Remettre au congélateur jusqu'à ce que le tout soit entièrement solidifié, 10-12 minutes environ, avant de le casser ou de le couper en morceaux.

Information nutritionnelle (par portion) :  
Calories : 380 Total Lipides : 21 g Lipides saturés : 13 g Cholesterol : 5 mg  
Glucides : 49 g Sucre : 46 g Fibres : 2 g Protéines : 4 g Sodium : 30 mg  
Vitamine A : 0 % Vitamine C : 0 % Calcium : 6 % Fer : 0 %

DÉMONSTRATION



Superpo-cuisson  
TupperOndes® de  
1 ¾ pte/1,75 L



Feuille de cuisson  
en silicone

OPTIONNEL



Tasses à  
mesurer



Spatule en  
silicone

