

Confectionner son chocolat cru maison

Ingrédients : (pour 315 gr de chocolat cru) - se conserve au réfrigérateur jusqu'à 1 an)

- 55 gr de [beurre de cacao \(cru\)](#)
- 60 gr d'[huile végétale de noix de coco](#)
- 85 g de [sucre de fleur de coco](#)
- 120 g de cacao cru en poudre
- 1 pincée de [sel rose d'Himalaya](#)

Préparation :

1. On place le [beurre de cacao](#) & l'[huile de coco](#) dans un bain-marie, et on les laisse fondre à [feu très doux](#).
NB 1 : pour réaliser un bain-marie, un bocal en verre dans une petite casserole rempli à moitié d'eau fera l'affaire.
NB 2 : au besoin, on peut s'aider d'un petit thermomètre culinaire (on en trouve à [prix doux sur amazon ici](#)), afin de s'assurer que la **température n'excède pas 40°C**.
2. A l'aide d'une spatule en bois, on mélange doucement & de temps en temps, jusqu'à tant que le [beurre de cacao](#) ait fondu.
3. On rajoute ensuite le [sucre de coco](#), la [poudre de cacao cru](#) & le [sel](#).
On procédera en plusieurs fois (3 à 4 fois), en remuant à chaque fois, afin que le [sucre](#) & la [poudre de cacao](#) se fondent bien dans le [beurre de cacao](#) & l'[huile de coco](#).
(Si vous optez pour du [sucre de canne](#), pensez à le mixer comme précédemment expliqué).
4. Une fois tous les ingrédients ajoutés, et le mélange obtenu totalement homogène (vous devez obtenir un visuel dans lequel vous avez envie de plonger... !), il est temps de mouler son chocolat : on le transvase alors dans son moule choisi délicatement.
5. On laisse refroidir notre chocolat au frigo, au minimum 12 heures avant dégustation.

Concernant les moules à chocolat : des bacs à glaçons de petite taille font très bien l'affaire.

Sur Amazon, on en trouve des simples à prix doux : en forme de [grande tablette \(clic\)](#), ou de plus [petite tablette \(clic\)](#).

Pour réaliser des truffes : les [demi-sphères permettent de réaliser des petites bouchées \(clic\)](#), ou des truffes un peu [plus grandes, pour y glisser des noisettes, par exemple \(clic\)](#).