

MI CHIPS MI CHOCO

SOCCA CHIPS®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 🍷 1 paquet de Socca Chips®
- 🍫 Une plaquette de chocolat noir

RECETTE

01. Sélectionnez les plus beaux pétales de chips.
02. faites fondre le chocolat noir au bain marie.
03. Choisissez une belle assiette plate pour répartir vos chips et les laisser refroidir.
04. Une fois que le chocolat est bien fondu, trempez la moitié de la chips dedans. Répétez l'action pour toutes les chips sélectionnées.
05. Laissez refroidir à température ambiante et non pas au frigo, cela risquerait de faire ramollir les chips.

LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez concasser le fond d'un paquet Socca Chips® nature et le mélanger au reste de chocolat fondu. Ça vous donnera des "chips des sables" exquises !