

# Bonbons de chocolat blanc et citron vert

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 20 min / **Réfrigération** : 24 h
  - **Cuisson** : 5 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 265 g de pistils de chocolat blanc
  - 65 g Crème liquide entière
  - 1/2 Citron vert non traité
- Noix de coco râpée (Facultatif)

## Préparation :

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Faites chauffer la crème et versez-la en plusieurs fois sur le chocolat fondu sans cesser de mélanger.

Incorporez le jus et le zeste râpé du citron.

Mettre un peu de noix de coco râpée dans le fond des moules en silicone (facultatif)

Versez dans les moules *Recettes de Celine*

Laissez durcir à température ambiante puis réfrigérez 24 h

Démoulez les bonbons.

## Bonne dégustation à toutes & tous !!

### ASTUCE

Vous pouvez parfumer vos bonbons avec d'autres agrumes comme l'orange ou la clémentine.

Choisissez des fruits non traités ou bio