



## BOUNTY MAISON

ACCOMPAGNÉ DE SON GEWURZTRAMINER  
COLLECTION DOUCEURS



Une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

**NICOLAS**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 15min  
Temps de repos : 5h

Niveau : Facile  
Budget : Bon marché

## POUR 15 BOUNTY

- Chocolat noir dessert : 200g
- Lait concentré sucré : 200g
- Noix de coco râpée : 150g

### Préparation

- Mélanger ensemble le lait concentré sucré et la noix de coco râpée.
- Verser la préparation dans un moule rectangulaire et bien aplatir le tout.
- Disposer le plat au congélateur pendant 4 heures.
- Récupérer la préparation, découper des bandes puis les couper en deux en leurs centres.
- Former la base des bounty. Les façonner pour qu'ils soient tous bien lisses.
- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- Tremper les bases de noix de coco dans le chocolat et bien recouvrir toutes les faces.
- Disposer sur du papier sulfurisé et laisser prendre au frais 1 heure avant de déguster.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

### LA SUGGESTION DU CAVISTE KUEHN - GEWURZTRAMI- NER COLLECTION DOUCEURS 2016

AOP ALSACE

Nez de fruits exotiques,  
de litchi et de rose. Vin  
gourmand, avec une  
finale franche et  
savoureuse.

#### Pourquoi cette alliance ?

Belle rondeur qui  
s'accordera parfaitement  
avec le sucré de ce  
dessert.

Retrouvez toutes les recettes  
de Nicolas sur **recettes.**  
**nicolas.com**