

# Confiseries à la sauce chocolat-soja

durée totale **140 min.** 140 min. temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):  
**209 kJ / 49 kcal**

Matières grasses: **3,3 g** Protéines: **0,6 g**  
Glucides: **4,3 g**

## INGRÉDIENTS

20 portions

**140 g** de chocolat doux-amer  
**60 ml** de crème  
**1 càc** Sauce soja fermentation  
naturelle Kikkoman  
**2,5 càs** de cacao en poudre

## PRÉPARATION

### Étape 1

Hacher grossièrement le chocolat et le faire fondre dans un bain d'eau chaude. Incorporer la crème et la sauce soja. Verser le mélange de chocolat dans un moule recouvert d'une feuille d'aluminium (env. 10 x 10 cm) et mettre couvert pendant 2 heures au réfrigérateur.

### Étape 2

Retirer le mélange de chocolat du moule, le couper en cubes d'environ 2 x 2 cm, saupoudrer tout autour de cacao en poudre et servir avec des baies fraîches et de la menthe au choix