

## BOUNTY

RECETTE DE MEGAN



RÉALISATION : UN PEU PLUS D'UNE HEURE

A réaliser avec du lait concentré tout prêt ou fait maison - facile à faire et à utiliser comme pâte à tartiner, dans des yaourts, desserts...

Source recette et photo : Ôdélices

<https://odelices.ouest-france.fr/recette/barre-chocolatee-noix-coco-facon-bounty-maison-r4106/>

## INGRÉDIENTS

POUR 30 BOUNTY

- 400 g de lait concentré sucré
- 200 g de noix de coco râpée
- 300 g de chocolat pâtisseries noir ou au lait

## PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger le lait concentré et la noix de coco râpée
2. Étaler ce mélange à environ 2 cm d'épaisseur dans un moule carré ou sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson
3. Recouvrir et placer au frigo une nuit
4. Le lendemain, découper en rectangles de la taille souhaitée
5. Façonner les rectangles avec les doigts pour donner une jolie forme arrondie
6. Placer au congélateur 30 minutes pour durcir la pâte
7. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro onde en mélangeant toutes les 30 secondes
8. Sortir les barres coco du congélateur et les tremper dans le chocolat à l'aide d'une fourchette : bien recouvrir de chocolat puis tapoter pour ôter l'excédent
9. Poser délicatement sur une feuille de cuisson, éventuellement décorer avec la fourchette
10. Placer les bounty au frais jusqu'à ce que le chocolat soit bien dur
11. Conserver les bounty au frigo jusqu'à une semaine dans une boîte hermétique

## LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ MAISON

- 1 litre de lait
  - 300 g de sucre
1. Mettre le lait et le sucre dans une grande casserole
  2. Porter à ébullition puis baisser le feu pour que le lait soit à peine frémissant - surveiller que le mélange ne déborde pas !
  3. Cuire environ 2h30 sans couvrir et en remuant régulièrement, surtout en fin de cuisson, pour éviter que le mélange accroche au fond de la casserole
  4. Arrêter la cuisson à la consistance souhaitée - il est normal que le mélange brunisse légèrement car le sucre caramélise
  5. Mettre en pots