***CHOCOLATS AU GINGEMBRE CONFIT***

**Ingrédients :**

200 g de chocolat à cuire, à 70 % de cacao de préférence

125 g de beurre à température ambiante

150 g de sucre glace

100 g de gingembre confit

2 c. à soupe de cacao en poudre

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes)
2. Travailler le beurre et le sucre à la fourchette jusqu'à ce que le mélange soit mousseux
3. Hacher finement le gingembre confit, l'ajouter au chocolat fondu puis le tout au mélange beurre/sucre
4. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène
5. L'étaler sur une planche recouverte d'un papier cuisson en un rectangle de 1 cm d'épaisseur
6. Laisser prendre/durcir au réfrigérateur quelques heures
7. Couper en bandes dans la longueur puis la largeur pour obtenir des petits rectangles. On peut aussi choisir de couper en diagonale pour faire des triangles.
8. Mettre le cacao dans un saladier et y faire "sauter" les chocolats pour bien les enrober

*Bonne dégustation ! A conserver au réfrigérateur et consommer assez rapidement*