COMMENT UTILISER LES FEVES DE CACAO

ENTIERES

Grignotez-les au naturel, telles quelles, comme des fruits secs, seules ou accompagnées d'autres oléagineux (amandes, noix, noisettes...) On en devient vite addict !

CONCASSEES ou EN POUDRE

Dégustez-les au petit-déjeuner, au goûter ou pour une collation en les mélangeant dans un yaourt ou un fromage blanc.

Parfumez vos desserts en les intégrant à vos préparations à gâteaux, crèmes, crêpes, biscuits, muffins, glaces, barres de céréales maison...

Saupoudrez-en sur vos salades de fruits et tartes.

Aromatisez vos vinaigrettes et vos sauces.

Parfumez vos salades composées, tout particulièrement les salades de chèvre chaud, ou tomates-mozzarella.

Associez-les à vos desserts chocolatés (mousse, brownies, truffes, charlottes, fondants…) et à vos boissons chocolatées chaudes ou froides (chocolat chaud, milk-shake, smoothies...).

Ajoutez-les, avant de servir, à vos plats de pâtes, de pommes de terre, mais aussi viandes, légumes et poissons.

REGALEZ-VOUS !