

## Cœurs de chocolat intense au sésame

Source : [www.bmoove.com/coeurs-chocolats-intense-au-sesame-paleo/](http://www.bmoove.com/coeurs-chocolats-intense-au-sesame-paleo/)

**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 10 minutes

**Temps de refroidissement** : 30 min



### Ingrédients pour 20 petits cœurs environ:

- **Chocolat noir à 70% minimum** : 200g
- **Sésame blond** (grillé ou non, selon les goûts) : 50g
- **Huile de sésame** (ou huile de coco) : ½ cuillère à café

### Préparation :

- Préparez vos moules en silicone dans lesquels vous coulerez votre chocolat.
  - Faire fondre au bain-marie le chocolat avec l'huile (en remuant légèrement pour ne pas qu'il cuise !)
  - Une fois que le chocolat est juste fondu, versez-y le sésame et remuez pour que le tout soit homogène.
  - Puis versez dans vos petits moules (en forme de cœurs ou ce que vous voulez après tout !)
  - Tapotez légèrement vos moules sur votre plan de travail pour que les petites bulles éventuelles remontent (astuce de l'ancienne pâtissière-chocolatière que je suis !)
- Mettez les moules au réfrigérateur ou dans une pièce fraîche et sèche.
  - Patientez ½ heure au moins pour les démouler.
  - Et voilà ! Prêts à être croqués !