

# Choco-cône

| PORTIONS                                                     | PRÉPARATION | CUISSON    |
|--------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| 1                                                            | 50 minutes  | 22 minutes |
| INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS                           |             |            |
| Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert |             |            |



Recette créée par  
**Vincent Rodier, Chef Exécutif**



## / Ingrédients



**chocolatine parfaite**

Quantité : 3

- 200 g de chocolat 60 %
- 100 g de feuilletine

## / Préparation

### Étape 1

Décongelez les chocolatines à température ambiante 30 minutes avant utilisation.

### Étape 2

Coupez les chocolatines en 5 ou 6 morceaux égaux, puis placez les dans un moule en forme de triangle.

### Étape 3

Cuire le cône à 180 °C (350 °F) pendant 22 minutes.

### Étape 4

Faites fondre le chocolat, ajoutez la feuilletine et trempez le cornet dans le chocolat jusqu'à mi-hauteur. Ajoutez les décorations de votre choix.