Barres chocolatées à la noix de coco, façon bounty

1 boîte de lait concentré sucré (environ 400 g)
200 g à 230 g de noix de coco (plus fondants ou secs)
2 tablettes chocolat au lait pâtissier (2 x 200 g)

Recette à commencer la veille !

1. Mélangez dans un saladier le lait concentré et la noix de coco râpée.

2. Recouvrez d'un film alimentaire et placez au frigo une nuit.

3. Etalez au rouleau ce mélange sur 1 cm d'épaisseur sur une plaque entre 2 feuilles de papier cuisson.

4. Le lendemain sortez du réfrigérateur et pré-découpez des rectangles.

6. Placez 3 à 5 heures au congélateur pour durcir la pâte

5. Façonnez les rectangles avec les doigts pour obtenir une jolie forme arrondie.
.
7. Dans un bol faites fondre le chocolat au bain-marie (lait : 45-50°C) (noir : 50-55°C)

8. Sortez les barres coco du congélateur. A l'aide d'une ou deux fourchettes attrapez une barre coco, trempez-la dans le chocolat fondu.
Recouvrez bien de chocolat, rattrapez la barre avec la fourchette, tapotez pour ôter l'excédent de chocolat et raclez la fourchette sur le rebord du bol. Posez délicatement sur une feuille de papier cuisson.

9. Recommencez pour toutes les barres coco.

10. Laisser refroidir le chocolat et placez les barres coco choco au frais.