

# Chatons au chocolat

CUISINE SAUVAGE

CYCLES I, II ET III

**OBJECTIF :** cuisiner et déguster des chatons au chocolat**COMPÉTENCES :**

- ❖ lire et mettre en œuvre une recette
- ❖ reconnaître les chatons de noisetier
- ❖ coopérer , s'entraider
- ❖ respecter les consignes de sécurité

**DURÉE :**  
45 min à 1 H**PÉRIODE :**  
janvier - février**INGRÉDIENTS :**

- 200 g de chocolat noir
- chatons de noisetier : 80 pièces
- eau

**MATÉRIEL:**

- Récipients pour la récolte des chatons
- Récipients pour effectuer un bain marie
- Spatules
- Papier sulfurisé

**DÉROULEMENT :**

## 1- Récolte des chatons :

Les noisetiers sont reconnaissables grâce à leur port arbustif. Dès le début de l'année, fin janvier ou début février, les branches des noisetiers se parent de chenilles, ce sont les fleurs mâles de l'arbre appelées chatons. Ces fleurs vont libérer le pollen qui sera disséminé par le vent. Pour cuisiner les chatons au chocolat il faut cueillir les "chenilles" lorsqu'elles sont bien jaunes.

## 2- Préparation

Les chatons au chocolat peuvent être préparés en salle sur une gazinière ou sur le feu.

- Mettre le chocolat à fondre au bain marie.
- Une fois le chocolat fondu, trempez y les chatons pour les recouvrir.
- Laissez refroidir sur la feuille de papier sulfurisé.

Déguster une fois que le tout a bien durci !

# Chatons au chocolat

Pour 20 personnes



## Ingrédients



80 chatons de noisetier



200g de chocolat à croquer



Eau

## Préparation :

1. Casser le chocolat en carreaux
2. Faire fondre le chocolat au bain marie
3. Tremper les chatons dans le chocolat fondu
4. Disposer les chatons sur le papier sulfurisé
5. Laisser durcir et déguster !

## Matériel



Papier sulfurisé



2 casseroles



Spatules