



laboutiquedeschefs.com

Dimanche 4 avril : on réalise son « Poney en chocolat », le Must Have pour Pâques !

Finis les cloches, les poules, les poussins, les lapins, cette année à Pâques, on innove et on met un poney dans son jardin !

La Fédération Française d'Équitation (FFE) pense à tous les amoureux des équidés et leur livre pour l'occasion une recette originale et facile pour fabriquer un poney... en chocolat !

Pour les gourmands impatients, on passe l'étape de la fabrication du moule en silicone et on se rue sur les sites internet professionnels comme celui de la Boutique des Chefs (laboutiquedeschefs.com) pour choisir son modèle. Et il y en a tout un panel : des poulains, des poneys, des chevaux, et même des licornes !

1- On prépare ses ingrédients

200g de chocolat noir, 200g de chocolat blanc, 1 gros pinceau, 1 saladier, 1 micro-ondes.

2- On suit la recette

Séparer les carrés de chocolat noir et les mettre dans un saladier au micro-ondes pendant 30 secondes. Bien mélanger la préparation pour que le chocolat soit lisse et remettre au micro-ondes pendant 30 secondes. A l'aide d'un gros pinceau, badigeonner de chocolat le moule poney. Le placer au congélateur 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le chocolat ait durci. Badigeonner de nouveau le chocolat noir durci et placer au congélateur.

Parallèlement, mettre le chocolat blanc dans un saladier au micro-ondes pendant 20 à 25 secondes. Bien mélanger le chocolat blanc pour qu'il soit lisse et le remettre au micro-ondes 20 à 25 secondes. Sortir l'empreinte poney du congélateur et étaler avec le pinceau le chocolat blanc sur le chocolat noir durci. Remettre le tout au congélateur pendant 15 minutes. Démouler les moitiés du poney. Faire chauffer une assiette au micro-ondes pendant 40 secondes. Déposer les moitiés du poney sur l'assiette chaude quelques secondes pour pouvoir ensuite les assembler.

3- Poney bai ou poney pie ?

Ou encore poney brun ou poney d'indien ? Rien de plus simple ! Une fois que son poney est durci et assemblé, on lui fait des tâches à l'aide d'un pinceau fin et du chocolat blanc à température ambiante. On le remet au congélateur pendant 15 minutes.

4- On épate son entourage

Si on connaissait votre passion pour l'équitation, on sait maintenant que vous êtes aussi un champion de l'innovation ! Nul doute que vos poneys en chocolat séduisent plus d'un invité en ce dimanche Pascal.

5- Manger... bouger !

Parce que la gourmandise a ses effets, il faut maintenant éliminer ! Courir à la rencontre des chevaux et des poneys semble tout indiqué pour parfaire cette journée. Les 6 500 poney-clubs et centres équestres FFE offrent à chacun la possibilité de les côtoyer ou de s'initier à l'équitation, à moins de 13 kms de son domicile.

Pour trouver le club le plus proche : <https://www.telemat.org/FFE/sif/?page=-club>

CONTACTS PRESSE

FFE Communication (+33 254 944 645) - communication@ffe.com

Agence Consulis - Véronique Gauthier (+33 672 770 600) & Valérie Bleys (+33 786 615 546) - agenceconsulis@gmail.com

