

# Bâtonnets coco-gingembre

Parce qu'il n'y a pas que la cannelle ! Le gingembre vient relever comme il faut ces bâtonnets aux saveurs exotiques.

environ 60 pièces    Moyen  up to 80 Min.



## Ingrédients:

### Pour la pâte:

50 gr. de gingembre frais  
225 gr. de farine de blé  
125 gr. de sucre  
1 gr. de sel  
zestes rapés d'un 1/2 citron non traité  
1 oeuf  
125 gr. de beurre  
50 gr. de noix de coco râpée

### Pour la décoration:

100 gr. de chocolat noir  
1 c. à c. d'huile  
50 gr. de gingembre confit

- 1 Epluchez le gingembre puis râpez-le finement. Zestez finement le citron.
- 2 Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four.

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 3 Placez la farine dans un récipient (ou la cuve de votre batteur). Ajoutez tous les autres ingrédients et travaillez au batteur (crochets pétrisseurs), d'abord à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 4 Divisez la pâte en 2 portions, puis façonnez chaque portion en un boudin d'env. 30 cm de long. Enveloppez-les puis placez-les au frais env. 1 heure.
- 5 Découpez chaque boudin en tranches d'env. 1 cm. Façonnez ces tranches en bâtonnets puis roulez-les dans la noix de coco râpée.



- 6 Posez-les sur la plaque. Placez au four et faites cuire chaque fournée :
- 7 Sortez les bâtonnets du four, glissez-les sur grille et laissez-les refroidir.
- 8 Cassez le chocolat, placez-le dans un récipient avec l'huile et faites-les fondre au bain-marie à feu doux. Coupez le gingembre confit en petits dés. Plongez les extrémités (ou les côtés) des bâtonnets dans le chocolat fondu. Posez sur une feuille de papier cuisson. Parsemez de gingembre confit et laissez prendre.

