TALOA AU CHOCOLAT

12 PERSONNES



INGRÉDIENTS TALOA

- 900G DE FARINE DE FROMENT
- 900G DE FARINE DE MAÏS
- 80CL D'EAU
- SEL
- CHOCOLAT NOIR

PRÉPARATION TALOA

1. **PRÉPARER LA PÂTE À TALOA**

- VERSER LES FARINES DANS UNE TERRINE ET CREUSER UN PUIT.
- INCORPORER L'EAU.
- RAMENER PETIT À PETIT LA FARINE VERS LE CENTRE.
- BIEN MALAXER À LA MAIN JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE FERME ET ÉLASTIQUE.
- FORMER UNE BOULE, L'ENVELOPPER DANS UN TORCHON PROPRE ET LA LAISSER REPOSER 1H DANS UN ENDROIT FRAIS.

2. **CUISSON DE LA PÂTE**

- À L'AIDE D'UN ROULEAU, FORMER DES GALETTES MINCES DE 20CM DE DIAMÈTRE.
- LES METTRE À DORER 4 MINUTES DE CHAQUE COTÉ DANS UNE POÊLE HUILÉE AVEC DE L'ESSUIE-TOUT.
- AJOUTER LES CARRÉS DE CHOCOLAT ET FAIRE CUIRE ENCORE UN PEU JUSQU'À QUE LE CHOCOLAT SOIT FONDU.