

Nous avons goûté

Du chocolat avec un goût en +

A la framboise

L'éléphant a cueilli les framboises juste pour vous et les a brassées avec son meilleur chocolat noir, intense. Le nez est très framboise, la bouche préserve le fruit et son côté sucré. Le chocolat apporte l'amertume caractéristique.

Le + Equilibre et vivacité.

Le - Un morceau appelle indéniablement un nouveau carré... C'est infernal!

Sensations Noir Framboise par Côte d'Or, 100 g, 580 kcal/100 g. 1,13 €.

A la lavande

La lavande tranquille nous transporte dans les champs de Provence, sous le souffle d'un mistral parfumé. Le goût du chocolat est là pour ajouter la saveur sucrée.

Le + Une douceur apaisante, grâce à l'extrait de tilleul.

Le - Effet huile essentielle en bouche plutôt que lavande fraîche écrasée entre les mains.

Lavande chocolat au lait Tranquility par New Tree, 80 g, 567 kcal/100 g. 2,29 €.

Au citron biscuité

Comment peut-on enfermer dans du chocolat tout le croustillant d'une pâte sablée effritée, le goût du citron adouci par la meringue ferme et sucrée?

Le + Incroyables sensations à découvrir les yeux fermés, sans excès.

Le - Un morceau suffit.

Petits Desserts Tarte Citron Meringuée par Lindt, 150 g, 1,92 €.

A la noix de coco

Le croustillant des pétales de maïs, le râpé de coco et le chocolat blanc au pur beurre de cacao surprennent. On aime ce mariage des textures et des saveurs.

Le + Effet crispy réussi.

Le - Reste très sucré en bouche sans compter sur les particules de coco qui restent coincées entre les dents.

Coco Grand Cru par Jacques Callebaut, 100 g, 568 kcal/100 g, 1,02 €.

A la cerise

Des pépites de cerises séchées, sucrées comme une pâte de fruits, sont noyées dans un grand chocolat intense et suave. Le goût des fruits, discret, évoque celui des cerises noires confites.

Le + Passionnant pour les amatrices de noir.

Le - La cerise apporte un peu d'acidité mais trop peu de goût.

Noir Cerise par Nestlé, 100 g, 502 kcal/100 g. 1,79 €.

