



## COMMENT REVALORISER SES CHOCOLATS APRES PAQUES AVEC TOO TOO GOOD TO GO ?

Une fois le week-end de Pâques terminé, on se retrouve avec de nombreux restes de chocolats sans vraiment savoir quoi en faire. Pour éviter de les jeter ou de frôler l'indigestion de cacao, Too Good To Go revient sur les idées reçues sur la conservation du chocolat et dévoile une astuce surprenante pour revaloriser son bestiaire en chocolat, tablettes et autres douceurs chocolatées.

### JUSQU'À QUAND PEUT-ON CONSOMMER SON CHOCOLAT ?

Toujours très gourmands, les Français sont de grands consommateurs de chocolats, ils en consomment en moyenne 13,2 kg par foyer et par an. Temps fort chocolaté, les fêtes de Pâques et de Noël représentent à elles seules près de 45 tonnes \* de chocolat vendu en France en 2021 !

Pour bien conserver son chocolat, la température idéale se situe entre 14 et 18 °C, un contenant hermétique placé dans un placard à l'abri de la chaleur est à privilégier. La composition joue également un rôle dans la conservation puisque certains types de chocolats ont une durée de consommation plus réduite, notamment ceux au lait et ceux qui sont fourrés. Il est possible de constater un changement d'apparence sur le chocolat après quelques temps, généralement une petite couche blanche qui se forme à la surface.

En cas de doute sur la comestibilité du produit, on peut se référer à sa date de consommation. S'il est écrit "à consommer jusqu'au", il s'agit d'une DLC, ou Date Limite de Consommation. C'est une date sanitaire, après laquelle le produit ne peut pas être consommé et qui concerne généralement les produits frais. On la distingue de la DDM, Date de Durabilité Minimale, qui concerne le chocolat la plupart du temps. Celle-ci s'écrit "à consommer de préférence avant le" et est une date indicative, après laquelle le produit peut changer d'apparence ou de texture, mais peut être encore consommé sans risque pour la santé. Pour le savoir, il suffit de se fier à ses sens : dans le cas du chocolat, si tout semble normal et que le produit a été conservé dans de bonnes conditions, il devrait pouvoir être consommé sans problème. En effet, le chocolat est un produit qui est encore bon même 2 ans après sa date de péremption !

Pour faciliter la compréhension et la distinction de ces deux dates, Too Good To Go œuvre d'ailleurs sur ce sujet depuis plusieurs années à travers son Pacte sur les dates de consommation. L'enjeu est de taille, car 20% du gaspillage alimentaire dans les foyers est imputable à cette méconnaissance des dates. Ce pacte est aujourd'hui signé par 65 prestataires de l'alimentaire dont l'engagement a permis de mieux

distinguer les DLC des DMM et notamment d'ajouter des pictogrammes "observez, sentez, goûtez" sur plus de 3000 gammes de produits en rayon pour inviter les consommateurs à se fier à leur sens, comme c'est le cas pour le chocolat !

Dans cette même logique de sensibilisation, Too Good To Go a par ailleurs choisi de lancer une campagne de sensibilisation sur ses réseaux sociaux, pour inviter sa communauté à mieux appréhender ses restes de chocolat, et notamment ne pas les jeter si une fine pellicule blanche apparaît.

---

### LA RECETTE CRÉATIVE ET ANTI-GASPI : LE "CHOCISSON" GOURMAND

Idéal pour utiliser ses restes de chocolat reçu à Pâques et de pain, le « chocisson » est un délicieux goûter à la fois croquant et fondant à base de chocolat, de noisettes et de biscuits.



**Temps de préparation : 20 minutes - Temps de cuisson : 5h**

## Ingrédients pour 6 portions :

- 100 g de pain rassis (tous types)
- 100 g de biscuits secs
- 150 g de chocolat (noir ou autres)
- 150 g de beurre
- 3 jaunes d'œuf
- 50 g de cacao en poudre non sucré
- 30 g de noisettes torréfiées
- 120 g de sucre glace

## Déroulé de la recette

1. Hachez grossièrement le chocolat noir et faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes à basse température. Laissez refroidir.
2. Pendant ce temps, mélangez au fouet le beurre mou et 80 g de sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. En continuant de fouetter, ajoutez les 3 jaunes d'œuf, le cacao tamisé et le chocolat fondu.
3. Émiettez le pain et les biscuits et hachez grossièrement les noisettes, puis incorporez-les au mélange.
4. Transférez la préparation sur une feuille de papier cuisson, et roulez pour former un boudin. Parsemez le chocisson du reste de sucre glace, et enrroulez-le dans le papier cuisson. Utilisez de la ficelle pour fermer les extrémités, comme pour une papillote.
5. Placez le chocisson au frais et laissez-le durcir pendant environ 5 heures. Puis retirez le papier cuisson et découpez en tranches.