

Mardi 15 juin 2021

# *Sucette de fraise au chocolat*

## Ingrédient pour 8 sucettes :

- 8 petites fraises
- 120 g de chocolat noir à pâtisserie
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 10 g de beurre
- 8 bâtons d'esquimaux en bois (ou pique à brochette coupée en 2)
- 8 coquetiers

1. Lave les fraises puis retire la petite collerette verte.
2. Casse le chocolat dans un bol en verre.
3. Ajoute la crème et fais fondre le tout au micro-onde 1 mn à puissance moyenne. Mélange bien. Badigeonne de beurre coquetier avant d'y déposer les fraises piquées sur les bâtons.
4. Garnis chaque coquetier de chocolat. Laisse refroidir.
5. Place tes coquetiers au réfrigérateur pour environ 2 heures (ou 40 mn au congélateur). Pour démouler facilement les sucettes de fraise, réchauffe dans tes mains le coquetier ou plonge quelques instants le fond du coquetier dans de l'eau chaude.



### *Astuce saveur :*

*Tu peux remplacer les fraises par des cubes de pommes, de poire, grains de raisin ou des billes de melon...*

*Bon appétit*