Sucettes de Fruits au Chocolat

Pour une trentaine de sucettes :

- **1 banane**
- **1 kiwi**
- **3 ou 4 grosses fraises**
- **200 g de chocolat noir (blanc ou au lait)**
- **des billes de sucre décoratives**
- **des bâtonnets à sucette**

1. Éplucher les fruits puis les couper en rondelles épaisses.
   Idée pour la Saint Valentin : à l'aide d'un emporte pièce en forme de cœur découper les rondelles.

2. Faire fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.

3. Piquer chaque fruit à l'aide d'un bâtonnet puis tremper le tout dans le chocolat.

4. Saupoudrer de billes de sucre.

5. Laisser durcir le tout pendant 2 heures au minimum : c'est prêt !

   Nombreuses sont les variations possibles de cette recette en fonction des fruits de saison !
   Très facile à réaliser, idéale pour occuper les enfants durant un atelier cuisine ! :p

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Mini Gâteaux Renversés à l'Ananas

Pour une quinzaine de mini gâteaux :

- **1 ananas**
- **150 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre demi-sel**
- **100 g de sucre cassonade**
- **25 g de sucre semoule + 1 cuillère à soupe bombée**
- **25 g de poudre d'amandes**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 grosse noix de beurre doux**

1. Peler, ôter les yeux et couper l'ananas en tranches.

Retirer le centre puis couper chacune des tranches en 8 morceaux.

2. Mettre le tout dans un bol puis saupoudrer avec la cuillère à soupe de sucre. Réserver durant 15 minutes.

3. Faire fondre la noix de beurre dans une poêle puis ajouter l'ananas avec le sucre.
   Laisser dorer le tout durant une dizaine de minutes.

4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

5. Dans un saladier, mélanger le beurre demi-sel fondu avec les sucres jusqu'à obtenir une préparation bien crémeuse.

6. Introduire les œufs un par un tout en remuant puis incorporer la farine avec la levure et la poudre d'amandes.
   Bien mélanger.

7. Dans des moules à muffins en silicone ou des moules en métal beurrés, disposer une cuillère à soupe d'ananas puis deux cuillères à soupe de pâte.

8. Enfourner pour 20 minutes de cuisson.

9. Laisser refroidir 5 minutes, démouler : c'est prêt !

   Il est possible de déguster ces petits gâteaux tièdes accompagnés d'une glace ou froid pour plus de fraîcheur et de légèreté !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀