

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 !

