

. Sucettes des pirates .



Ingrédients pour 5 sucettes :

- 140 g de chocolat noir pâtissier

- Faire fondre le chocolat au bain marie à feu doux sans ajout d'eau ou matière grasse
- Bien surveiller, et lorsque le chocolat est complètement fondu le verser dans les moules à sucettes
- Tapoter légèrement le moule pour chasser l'air. Disposer délicatement le bâton
- Faire pivoter le bâton pour l'enrober de chocolat et placer au réfrigérateur pendant 3 heures
- Sortir du réfrigérateur et démouler délicatement, et à manger rapidement (avant que le chocolat ne fonde)

Astuces :

- C'est un dessin comestible intégré au moule, dessin utilisable qu'une fois car l'image se fige au chocolat
- Vous pouvez à l'aide de stylos alimentaires faire vos propres dessins. D'autres modèles existent chez Alice Délice
- Vous pouvez utiliser toutes les sortes de chocolat, ajouter des arômes (cannelle, anis, menthe, orange ...)
- Rajouter quelques pistaches, noix, noisettes, écorces d'oranges confites pour obtenir des sucettes mendiants

