

SUCETTES GLACÉES PASTÈQUE CHOCOLAT




20 min



2 h

VOTRE PANIER NETTO

Pour 12 sucettes glacées

½ pastèque

•
150 g de chocolat blanc

•
150 g de chocolat au lait

•
150 g de chocolat noir

•
50 g de pistaches non salées

•
50 g de noisettes non salées

•
50 g d'amandes effilées

•
12 bâtonnets en bois (optionnel)

PRÉPARATION

1. Coupez 2 tranches de pastèque d'1,5 cm environ. Découpez chaque tranche en 6 triangles, faites une petite entaille dans la peau de la pastèque et glissez un bâtonnet en bois pour former un esquimau. Réservez au frais.
2. Cassez chaque tablette de chocolat en morceaux.
3. Faites fondre chaque chocolat séparément, au bain-marie ou au micro-ondes, puis versez les chocolats dans 3 verres
4. Garnissez un plat de papier cuisson. Concassez les pistaches et les noisettes.
5. Trempez les esquimaux de pastèque dans le chocolat (2 par type de chocolat), et déposez-les sur le plat. Décorez aussitôt avec les fruits secs : pistache sur le chocolat blanc, noisette sur le chocolat au lait, amande sur le chocolat noir.
6. Placez au congélateur et laissez prendre au minimum 2h.

ASTUCE DU CHEF

“ Avec le chocolat restant, vous pouvez réaliser des mendiants en déposant le chocolat en petit tas sur une feuille de papier cuisson et en décorant chaque petit tas de fruits secs. ”