



## Des sucettes en chocolat

### Le petit matériel

- 2 casseroles
- des petits moules
- des bâtonnets

### La liste de courses

Pour 8 sucettes

- 100 g de chocolat à cuire, noir, au lait ou praliné
- 25 g de sucre
- 15 g de crème fraîche

1



Casse le chocolat en petits morceaux. Fais-le fondre au bain-marie. Sors le chocolat du bain-marie, ajoute le sucre et la crème fraîche. Mélange doucement jusqu'à obtenir une belle crème lisse.

2



Verse le chocolat dans les moules et laisse refroidir 2 heures au réfrigérateur.

3



Quand le chocolat est presque dur, enfonce délicatement les bâtonnets des sucettes. Remets-les 1 heure au frais. C'est prêt!