

# Sucettes de chamallow au chocolat



## Ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 20 chamallows
- Vermicelles ou perles de couleur



## Préparation

Cassez les 100g de chocolat noir en petits morceaux. Faites fondre le chocolat au bain-marie dans une petite casserole, à feu doux. Ajoutez les morceaux petit à petit. Pendant ce temps, piquez vos chamallows avec un pique à brochette et préparez un plat avec du papier aluminium.

Ôtez la casserole de l'eau et versez le chocolat fondu dans un bol (ou ramequin). Plongez vos chamallows un par un dans le chocolat, jusqu'à mi-hauteur environ.

Parsemez directement le chocolat avec les perles ou vermicelles de couleur. Posez (debout) vos sucettes sur le plat et laissez refroidir au réfrigérateur.

Une fois refroidies, décollez délicatement vos sucettes du papier aluminium et déposez-les dans une assiette afin de les déguster.

*Astuce : pour un chocolat brillant, faire fondre le chocolat en deux temps. La première moitié au bain-marie. Retirez la casserole du feu et intégrez la deuxième moitié. Remuez pour faire fondre le tout; Vous obtiendrez ainsi un chocolat bien brillant ! S'il reste du chocolat, vous pouvez faire des petites fèves pour la décoration de votre assiette.*

