

# Sucettes pétillantes au chocolat



## Ingrédients

- 100 grammes de chocolat noir
- 200 grammes de chocolat au lait
- 15 cl de crème liquide
- 30 grammes de beurre doux
- 30 grammes de sucre pétillant



## Préparation

Mettez les 2 chocolats dans un bol. Faites bouillir la crème, puis la verser sur le chocolat. Mélangez soigneusement et incorporez le beurre, puis laissez tiédir pendant une quinzaine de minutes. Façonnez ensuite des petites boules, puis piquez-les sur des bâtonnets et passez-les dans le sucre pétillant. Laissez refroidir à température ambiante jusqu'à dégustation.



## Astuces de chef

• Vous pouvez aussi réaliser les sucettes en version « disque » en versant le mélange crème/chocolat sur une feuille de papier sulfurisé. •