

Sucettes au chocolat

Pour 25 sucettes

Ingrédients :

- 4 moelleux Avi-Charente
- 3 marrons glacés
- Le zeste d'une orange
- 200 g de chocolat noir à pâtisser (70 %)
- Du cacao amer en poudre
- Des bâtonnets.



- Versez les moelleux dans un saladier et écrasez-les à la fourchette.
- Prélevez le zeste de l'orange et hachez finement. Versez dans le saladier.
- Concassez au couteau les marrons pour obtenir de petits morceaux. Ajoutez-les au saladier.
- Mélangez le tout à la fourchette de manière homogène.
- Prélevez avec une cuillère à café le mélange et formez des boules de la taille d'une petite noix en les roulant entre vos mains.
- Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, plantez un bâton au centre et placez au réfrigérateur pendant 1 heure.
- L'heure passée, faites fondre au bain-marie le chocolat. Trempez les sucettes dans le chocolat fondu et déposez-les sur votre plaque.
- Laissez durcir au réfrigérateur puis enrobez ces sucettes d'une fine couche de cacao amer. Tapotez pour retirer l'excédent.
- Conservez au frais jusqu'au moment de la dégustation !