

Les Caracs de Maëlys



Il te faut:

- Des minis fonds de tartes
- 1 dl de crème entière
- 250 g de chocolat noir, p. ex. Crémant, haché
- 200 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe d'eau
- quelques gouttes de colorant alimentaire vert
- pastilles de chocolat ou Smarties

Marche à suivre:

1. Fourrage: porter la crème à ébullition
2. Retirer la casserole du feu
3. Ajouter le chocolat, faire fondre en remuant avec la spatule, puis avec le fouet
4. Mettre le fourrage dans la poche à douille et répartir le fourrage dans les fonds de tartelettes
5. Placer au réfrigérateur et laisser durcir.

6. Glaçage: bien mélanger le sucre glace, l'eau et le colorant alimentaire pour obtenir un glaçage épais
7. Mettre dans une poche à douille et en recouvrir les caracs
8. Ajouter une pastille de chocolat smarties au centre et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

