

CHOCOLAT CHAUD AVEC SUCETTES AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

12 

- 300 g de Nutella
- 170 g de lait (par verre)
- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat rubis
- 15 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de mélange d'épices Harissa Bresc
- 10 g de mélange d'épices Ras el hanout Bresc
- 12 bâtonnets de sucette
- crème fouettée
- garniture (copeaux de chocolat, mini guimauve et/ou smarties)

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Harissa Mélange d'épices 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc Ras el hanout Mélange d'épices 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Répartir 300 g de Nutella dans trois bols et mélanger avec l'harissa, le ras el hanout et la purée de gingembre. En faire des boules et les presser dans un moule en silicone. Piquer un bâtonnet de sucette dans chaque moule et le mettre au congélateur pendant une demi-heure. Mettre les trois variétés de chocolat dans un bol et faire chauffer le tout au bain marie. Maintenir le chocolat au-dessus de l'eau chaude lorsqu'il est totalement lisse et fondu.

Sortir les sucettes du congélateur, tremper une sucette avec le mélange d'épices ras el hanout dans le chocolat noir et la poser à l'envers dans un bol rempli de riz par exemple, afin que le chocolat puisse se solidifier. Faire la même chose avec le chocolat blanc et utiliser pour cela le mélange d'épices harissa. Passer le chocolat rubis avec la purée de gingembre. Verser le chocolat restant dans 3 cornets. Garnir les sucettes au chocolat noir avec du chocolat rubis, les sucettes au chocolat blanc avec du chocolat noir et les sucettes au chocolat rubis avec du chocolat blanc.

Porter le lait à ébullition et fouetter la crème. Servir le lait dans un verre et ajouter séparément la sucette désirée. Garnir de crème fouettée, de copeaux de chocolat, de mini guimauve et/ou de smarties.