

SUCETTE POMME CHOCO-NOISETTE

Des sucettes ? Oui ! Avec du fruit dedans ! Pour une version encore plus gourmande, vous pouvez faire revenir les noisettes à la poêle pendant quelques minutes avant de les écraser au pilon. Elles auront un léger goût caramélisé !

PARTS

6p

PRÉPARATION

20'

CUISON

5'

Matériel :

Plaque de cuisson, casserole, spatules, cure dents, économes, couteaux, vide pomme, planche à découper, pilon, emporte-pièces ou cuillère parisienne



LES INGRÉDIENTS

Noisettes concassées ou pralin
Noix de beurre
Chocolat
4 pommes environ

LES ÉTAPES

1. Concasser les noisettes et les réduire en petits morceaux dans le mortier.
2. Eplucher les pommes et les évider, puis, au choix :
 - * les tailler en tranches épaisses (un peu plus d'un cm) et redécouper les tranches avec un emporte-pièce.
 - * creuser la pomme avec une cuillère parisienne pour faire des « billes » de pomme.
3. Dans une casserole, faire fondre doucement le chocolat.
4. Piquer les morceaux de pommes avec un cure-dent, et les plonger dans le chocolat fondu, puis dans les noisettes concassées.
5. Laisser refroidir avant de les déguster.



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

