

Petits décors en chocolat



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



4 minutes



Moyen

INGREDIENTS

300 gr de chocolat
1 barquette de physalis

MATERIEL NECESSAIRE

1 cul de poule 1 sonde de température 1 pinceau

PREPARATION ET REALISATION

Dans un cul de poule faire fondre le chocolat au bain-marie à 30°. Remonter les feuilles des physalis sur les tiges et tremper les fruits dans le chocolat au $\frac{3}{4}$ et les déposer sur du sulfu.

Prendre des feuilles de houx ou de laurier et badigeonner de chocolat sur l'un des côté à l'aide d'un petit pinceau. Faire prendre au frigo et démouler.

Réaliser un cornet dans une feuille de sulfu et le remplir de chocolat puis couper le bout et réaliser des décors sur le bord d'une assiette comme si c'était un gâteau.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

