



SUCETTES P'TI DEJ CHOCOLAT BANANE CÉRÉALE

Ingrédients :

- 500 gr de chocolat noir
- 1kg de chocolat au lait
- 75 cl de crème liquide entière
- 150 gr de beurre doux
- 1 main de banane française (Guadeloupe Martinique)
- 1 paquet de Kellogg nature Korn Flakes
- 200 gr environ de Cranberry
- 200 gr environ d'abricots secs
- Bâtons en bois pour faire les sucettes
- Papier sulfurisé



Préparation :

- ☞ Coupez en petits morceaux les abricots secs et les bananes. Réservez dans un bol avec les Cranberry.
- ☞ Pilez grossièrement les corn Flakes dans un bol.
- ☞ Faites bouillir la crème, versez-la très chaude sur le chocolat et remuez à l'aide d'une spatule pour obtenir une ganache bien lisse. Ajoutez le beurre froid, le sel et mélangez. Pour finir, ajoutez les fruits et mélangez de nouveau.
- ☞ Laissez la ganache au frais jusqu'à ce qu'elle soit ferme pour la manipuler et lui donner la forme souhaitée.

- ☞ Pour former les sucettes, prélevez une demi-cuillère à soupe de ganache au chocolat et roulez-la entre les mains.
- ☞ Roulez les sucettes directement dans la chapelure de corn flakes pour bien les recouvrir. Le chocolat va fondre légèrement au contact de la chaleur des mains, ce qui va permettre à la chapelure de coller.
- ☞ Posez sur une feuille de papier sulfurisé. Piquez immédiatement avec les bâtons et laissez de nouveau au frais avant de déguster comme une sucette.



Chef Béatrice FABIGNON
Event Outre-Mer