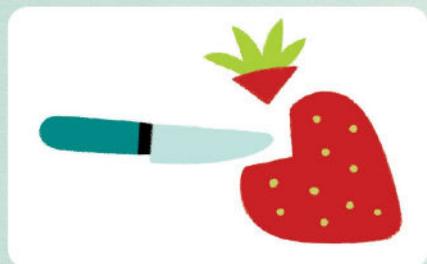


Les cœurs choco-fraises

Il te faut :

- 10 belles fraises
- 50 g de chocolat noir
- 10 piques en bois



1 Lave et sèche les fraises. Découpe un petit triangle à l'endroit de la queue pour ôter les feuilles et donner une forme de cœur. Sèche bien l'endroit de la découpe.



2 Casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre tout doucement avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant (ou 1 minute au micro-ondes). Laisse tiédir.



3 Verse le chocolat fondu dans un petit bol. Pique chaque fraise par le bas. Plonge-les à moitié dans le chocolat. Pose-les sur un papier cuisson et mets-les au frais.