



Ingrédients

- 40g de noisettes pilées
ou de poudre de coco.
- 150g de chocolat noir
- 4 kiwis

Sucettes de KIWIS au chocolat

Préparation

Couper le chocolat en morceau et le faire fondre au bain marie (ou au micro-onde). Laisser tiédir.

Pendant ce temps, peler et couper les kiwis en rondelles épaisses en retirant les parties dures des extrémités.

A l'aide de brochettes (de bambou) piquez les tranches et tremper les sucettes dans le chocolat fondu de manières régulières (seulement une face ou à moitié...). Pour qu'il y ait une bonne couche de chocolat, réitérez la manipulation une seconde fois. Puis parsemer d'éclats de noisettes ou de poudre coco pour décorer.

Conserver une demi-heure au frais avant de servir !

