

Petits-Suisses glacés au chocolat

pour 6 personnes



Ingrédients :

- 1 feuille de gélatine
- 6 petits-suisses
- 50 gr de sucre semoule
- 100 gr de chocolat noir à pâtisser

Préparation : 15 mn ; cuisson : 10 mn

- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Porter le sucre à ébullition dans une casserole avec 5 cl d'eau. Laisser bouillir 3 minutes et retirer du feu.
- Essorer la gélatine entre vos mains et la faire fondre dans le sirop en fouettant. Laisser tiédir.
- Verser les petits-suisses dans un saladier. Laver soigneusement leurs pots, les sécher, et les chemiser de papier sulfurisé.
- Incorporer le sirop aux petits-suisses et bien mélanger.
- Répartir la préparation dans les pots. Planter un bâtonnet au centre de chaque petit-suisse. Taper doucement le fond des pots sur le plan de travail pour qu'ils soient bien remplis, puis faire prendre 2 heures au congélateur.
- Ensuite, faire fondre dans une casserole le chocolat cassé en morceaux, à feu doux, avec 2 cuillerées à soupe d'eau, jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Démouler les petits-suisses et les tremper rapidement dans le chocolat (le chocolat se figera au contact des petits-suisses congelés). Les garder environ 3 heures au congélateur avant de déguster.