

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediant	Quantité
Chatons de noisetier	50 pc (ou de chataignier)
Chocolat noir	100 gr

Préparation

1. Faites fondre le chocolat au bain marie (placez un plat sur une casserole dans laquelle il y a un fond d'eau chaude).
-

2. Une fois le chocolat fondu, trempez les chatons pour les recouvrir (aidez vous d'une spatule au besoin).
-

3. Déposez les chatons au chocolat sur un papier sulfurisé et laissez durcir.
-

4. Vous pouvez leur donner des formes différentes (en S, en O, en I,...).
-