

SUCETTE D'OSEILLE AU CHOCOLAT



Ingrédients pour 20 sucettes

Ingrédient	Quantité
Oseille	20 feuilles
Chocolat	200 gr (de couverture)
Mycryo	2 mg (facultatif)

Préparation

1. Préparer l'oseille : laver, bien sécher les feuilles d'oseille.

2. Préparer le chocolat : fondre le chocolat couverture, amener à 45°. Redescendre à 35° et ajouter le mycryo (beurre de cacao).

3. Réaliser les sucettes : à l'aide d'un pinceau, badigeonner les feuilles de chocolat sur une face ou jusqu'à mi-hauteur sur les deux faces. Laisser sécher sur une feuille de papier sulfurisé.

