



*Confiseries, friandises, chocolats*  
**Sucettes choco-caramel**



**6h55**   **15 min**   **10 min**   **6h30**   **412**

**TEMPS TOTAL**   **PRÉPARATION**   **CUISSON**   **REPOS**   **CALORIES**

Ingrédients  
pour **4** personnes

150 g **Chocolat noir**  
100 g **Sucre semoule**  
2 c. à soupe **Eau**  
50 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Crème  
fraîche épaisse**

### Étape 1

Préparation de la sauce au caramel

- 1 Préparer un caramel avec l'eau et le sucre.
- 2 Retirer du feu et ajouter le beurre coupé en morceaux. Mélanger.
- 3 Attention, la caramel risque de "cracher".
- 4 Ajouter la crème et mélanger vivement. Laisser tiédir et réserver.

### Étape 2

Préparation du chocolat

- 1 Casser les morceaux de chocolat dans un petit saladier.
- 2 Mettre un fond d'eau dans une casserole et faire chauffer jusqu'à frémissement. Baisser le feu au minimum.
- 3 Le bain-marie permet de faire fondre le chocolat doucement.
- 4 Mettre le petit saladier dans la casserole et laisser fondre le chocolat en remuant de temps à autre jusqu'à ce qu'il ait une texture parfaitement lisse.

### Étape 3

## Préparation des sucettes

- 1** Verser une fine couche de chocolat au fond des moules à sucettes.
- 2** Mettre au réfrigérateur et laisser durcir pendant 1/2 heure.
- 3** Sortir les moules et déposer une cuillère de caramel au centre de chaque emplacement. Recouvrir de chocolat noir et placer les bâtonnets.
- 4** Laisser durcir au réfrigérateur au moins 6 heures.