



*Autres desserts aux fruits*

## Petites cocottes de fruits rouges au chocolat



**20 min** **10 min** **10 min** **0** **295**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

400 g **Fraise**  
125 g **Chocolat blanc**  
125 ml **Crème liquide (fleurette)**

### Étape 1

Réalisation de la ganache

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, hacher le chocolat et le mettre dans un saladier.
- 2 Mettre la crème liquide dans une casserole et la faire chauffer à feu doux.
- 3 Dès que la crème commence à bouillir, retirer la casserole du feu.
- 4 Verser la crème sur le chocolat haché et attendre une minute.
- 5 Mélanger tout doucement afin de ne pas incorporer de l'air.
- 6 Le mélange doit être lisse. réserver à température ambiante.

### Étape 2

Préparation des petites cocottes

- 1 Laver rapidement les fraises en les passant sous l'eau et bien les essuyer.
- 2 Les couper en deux et les placer dans les cocottes.

3 Ajouter la ganache au chocolat blanc.

4 Enfourner cinq minutes à 150°C(Th.5).