



*Confiseries, friandises, chocolats*

# Sucettes de pop corn au chocolat



**1h30** **20 min** **10 min** **1h** **239**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le pop corn

15 g **Grains de maïs**  
2 c. à soupe **Huile de pépins de raisins**

## Ingrédients pour le caramel au chocolat

50 g **Crème liquide (fleurette)**  
120 g **Sucre semoule**  
50 g **Miel liquide**  
60 g **Chocolat noir**  
10 g **Beurre**

### Étape 1

#### Préparation du pop corn

- 1 Dans une casserole, faire chauffer l'huile avec le maïs à pop corn.
- 2 Couvrir et laisser cuire quelques minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que tous les grains de maïs aient éclaté.
- 3 Réserver.

### Étape 2

#### Préparation du caramel au chocolat

- 1 Dans une casserole, verser la crème, le sucre et le miel puis porter à ébullition.
- 2 Cuire jusqu'à 118°C, au stade du petit boulé, à l'aide d'un thermomètre de cuisine.
- 3 Incorporer le beurre et le chocolat à l'aide d'une maryse.
- 4 Cuire 2 minutes supplémentaires en remuant sans cesse à l'aide d'une maryse.
- 5 Oter du feu et réserver.

### Étape 3

## Façonnage des sucettes

- 1 Verser le pop corn dans la casserole de caramel au chocolat et bien mélanger de manière à enrober tout le pop corn.
- 2 Etaler le pop corn au caramel au chocolat sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.
- 3 Former des boules de pop corn à la main.
- 4 Piquer un pic en bois dans chaque boule de pop corn.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Laisser refroidir une heure avant de déguster.