

SUCETTES À LA BANANE ET AU SPÉCULOOS

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 1 banane
- 100 g de speculoos
- 200 g de chocolat blanc
- 20 g de noix de coco râpée
- Colorant alimentaire (rouge et vert)
- Bâtons pour sucette

Preparation:

Dans un bol, écraser la banane à l'aide d'une fourchette.

Emietter les speculoos et mélanger avec la purée de banane. Ajouter la noix de coco, mélanger à nouveau et mettre 30 minutes au frigo.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Prélever un petit peu de la masse à l'aide d'une cuillère et la rouler dans les mains pour former des petites boules.

Tremper l'extrémité du bâton à sucette dans le chocolat blanc puis piquer une boule de sorte à former des sucettes.

Prélever un petit peu de chocolat blanc dans 2 bols différents et y ajouter un peu de colorant alimentaire.

Verser chaque bol de chocolat coloré sur le grand bol de chocolat non coloré. Tremper une par une les sucettes dans le bol en effectuant un mouvement de rotation afin de former un dessin avec le colorant.

Déposer les sucettes dans un verre, laisser durcir et déguster.

