



Ingrédients (6 personnes)

- 300 g de fruits frais de saison (50 g/personne)
- 1 tablette de chocolat pour pâtisserie (100 à 200g) (ou chocolat au lait si vous préférez)
- des bâtonnets en bois (au rayon « ustensiles de cuisine »)
- un support pour planter/tenir les sucettes (ex : bloc de polystyrène recouvert de papier aluminium ou un grand verre pour maintenir les sucettes debout)

Préparation

- Laver les fruits. Les éplucher et les couper en tranches assez épaisses pour qu'elles tiennent sur le pic sans se casser. Garder de côté
- Faire fondre le chocolat au bain-marie. Le maintenir dans l'eau chaude même après avoir fondu. Poser les casseroles au centre de la table (celle de chocolat maintenue dans la casserole d'eau chaude pour que le chocolat ne fige pas pendant « la trempette »)
- Piquer les fruits avec le pic en bois et tremper les fruits dans le chocolat fondu. Vous pouvez ajouter des vermicelles de couleurs ou autre éléments de décoration.
- Poser la sucette sur le support ou dans le verre et laisser refroidir. Maintenir au frais
- A consommer dans la journée

Idées de fruits par saison (source Aprifel)



Automne

Ananas, banane, carambole, clémentine/mandarine, kiwi, poire pomme, raisin (garder grain entier)



Hiver

Ananas, banane, carambole, clémentine/mandarine, kiwi, orange, poire, pomelos, pomme,



Printemps

Abricots, ananas, banane, carambole, fraise, kiwi, mangue, orange, pêche, poire, pomelos, pomme



Ete

Abricot, banane, carambole, mangue, nectarine, pêche, poire, raisin (garder grain entier)