

Pour 10 petites cuillères

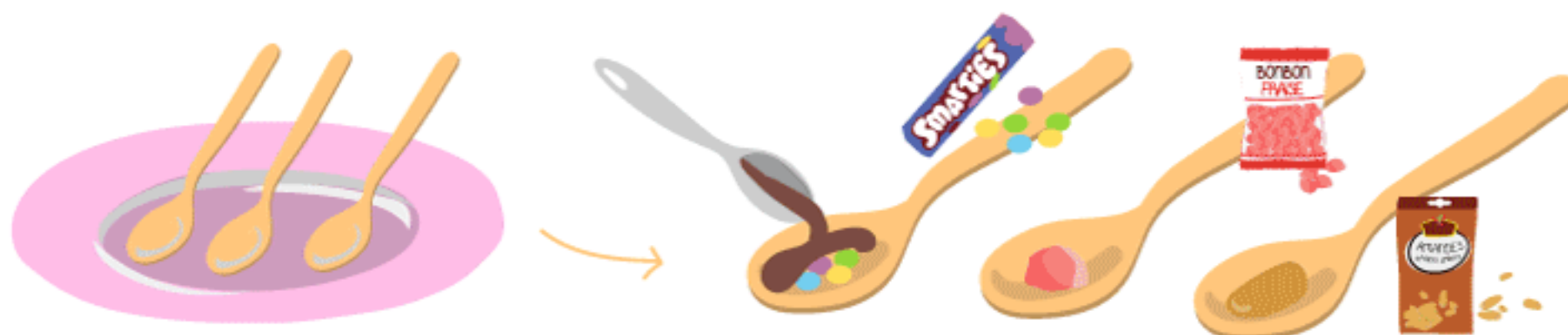
# Les cuillères chocolats

c-monetiquette!

- 1 Faites fondre les chocolats au bain-marie et remuez régulièrement pour les rendre lisses et homogènes.



- 2 Disposez les cuillères en bois dans une assiette et surélevez-les légèrement afin que la partie creuse soit à plat. Déposez une amande, un bonbon, du biscuit émietté ou un fruit sec dans chaque cuillère et nappez de chocolat.



- 3 Laissez le chocolat refroidir pendant 10 mn. Puis, ajoutez les garnitures de votre choix : vermicelles, amandes, pistache, spéculoos... Et hop, au frigo avant de servir !

