

MES PETITS PLAISIRS DE PÂQUES

Délices glacés au chocolat et aux fruits rouges.



INGRÉDIENTS :

- **1 à 2 barquettes** de fruits rouges frais ou surgelés (framboises, fraises, myrtilles...).
- **100 à 200 grammes** de Fromage blanc.
- **200 grammes** de chocolat au choix
- **50 à 100 grammes** d'un autre chocolat (noir, au lait, blanc...)
- **Un moule à gâteau** rectangulaire en **silicone**

RECETTE :

- **Lavez** les fruits rouges s'il s'agit de fruits frais.
- **Faites fondre** le premier chocolat au bain-marie, de préférence, ou au micro-onde.
- **Le temps nécessaire** pour faire fondre le chocolat dépendra du type chocolat car ils n'ont pas le même point de fusion.
- **Mélangez** le chocolat pendant qu'il fond, jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Une fois fondu, **sortez** le chocolat et rajoutez-y progressivement le fromage blanc. Mélangez-le jusqu'à ce qu'il prenne la couleur du chocolat.
- **Mettez** la moitié du mélange dans le fond du moule.
- **Rajoutez** les fruits rouges par-dessus.
- **Recouvrez-les** avec le reste du mélange. Assurez-vous qu'il ne soit pas trop épais afin de pouvoir le couper plus facilement après congélation.
- Vous pouvez le **conserver** au congélateur en le filmant ou le laisser sur le côté.
- Pendant ce temps, **faites fondre** le deuxième chocolat.
- **Filmez** le moule avec un film plastique et mettez-le au congélateur 3 à 4 heures minimum.
- Une fois fondu, **rajoutez** le deuxième chocolat par-dessus le mélange chocolat + fromage blanc + fruits rouges.

Quand sortir le chocolat du congélateur ?

- Au bout de **2 à 3 heures** : Il sera plus facile de couper des morceaux de chocolat
- Le laisser **toute la nuit** au congélateur : vous pouvez le laisser toute la nuit au congélateur, cependant il pourrait être plus difficile à couper
- Vous pouvez le déguster encore glacé, ou le sortir à l'avance du congélateur en fonction de **vos préférences**

Conservation

- Il est recommandé de conserver ce chocolat au **congélateur** car une fois congelés, les fruits rouges et le fromage blanc pourraient de rendre de l'eau en se décongelant

