

Popsicles ananas-coco et coque en chocolat

Pour 10 popsicles

200ml de crème de coco bien froide

400g d'ananas frais

200g de chocolat noir

Coco râpée

Coupez l'ananas en morceaux et mixez-les pour obtenir une purée.

Fouettez la crème de coco en chantilly et incorporez-la délicatement à la purée d'ananas.

Versez ce mélange dans des moules (j'ai choisi des moules à cannelés pour changer), plantez-y un bâtonnet et placez-les au congélateur pendant une nuit.

Le lendemain, faites fondre le chocolat noir et à l'aide d'une cuillère répartissez le sur vos popsicles en les faisant couler sur les bords, saupoudrez de coco râpée et retour au congélateur.