

Sucettes au chocolat

Pour environ 20 sucettes de 3cm de diamètre

50g de chocolat noir

120g de miel

120g de sucre

1 petite cuil à café e jus de citron

15g de beurre

Des bâtonnets en bois ou en plastique

Hachez le chocolat.

Portez le miel à ébullition dans une casserole, puis ajoutez le sucre. Mélangez et quand ce mélange arrive à ébullition, laissez encore cuire 4 minutes (Pour vérifier la cuisson versez quelques gouttes de caramel dans un bol d'eau froide et de glaçons, il doit se durcir et devenir cassant).

Quand le caramel est prêt incorporez le jus de citron, le chocolat et enfin le beurre, mélangez le tout avec une cuillère en bois.

Une fois que le mélange est bien homogène, versez-le à l'aide d'une cuillère à café sur une feuille de papier sulfurisé pour former de petits disques de caramel (le mieux étant d'avoir un tapis en silicone avec des empreinte pour macarons), posez les bâtonnets sur les disques de caramel et laissez refroidir.

(Le temps de former toutes les sucettes, le caramel dans le casserole va avoir tendance à durcir, remettez le sur le feu quelques instant et c'est reparti).

Et voila, trop facile!!!