

Un délicieux digestif au chocolat



Avec cette boisson, vous serez sûr d'entendre des "Ooooh !" et de faire briller les yeux de vos invités. Et ces petits "verres" seront vite engloutis tellement ils sont bons !

Ce dont vous avez besoin :

- Fraises
- Chocolat de couverture (chocolat avec au moins 32% de beurre de cacao)
- 60 ml de chocolat fondu
- 60 ml de Vodka
- 60 ml de liqueur de chocolat
- 1 cuillère à café d'arôme vanille

Ce que vous devez faire :

Coupez la tige verte et la pointe à la base des fraises.

Videz délicatement l'intérieur de la fraise avec une petite cuillère. Attention à ne pas faire des parois trop étroites.

Faites fondre le chocolat de couverture au bain-marie ou au micro-ondes et trempez la base des fraises dedans. Dressez-les directement et avec attention sur une assiette recouverte de papier sulfurisé.

Déposez vos "verres" au congélateur pendant une demie heure.

En attendant, versez la Vodka, le chocolat fondu, la liqueur de chocolat et l'arôme vanille dans un bol assez grand et mélangez le tout.

Remplissez les fraises de votre mixture liquide et que la fête commence !

Retrouvez les différentes étapes de cette recette en vidéo :