

FRAISES EN ROBE DE CHOCOLAT

Un dessert sexy et gourmand !

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 10 minutes
- cuisson d'environ 3 minutes
- mise au froid d'environ 15 minutes



Ingrédients :

- 250g de fraises
- 100g de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de lait demi-écrémé

Préparation :

- 1) Commencer par laver les fraises et les sécher sur un papier absorbant.
- 2) Ne pas ôter leurs feuilles, cela sera plus pratique pour les déguster.
- 3) Casser le chocolat dans un petit bol et le mettre à fondre quelques poignées de secondes au micro-onde, ou au bain-marie.
- 4) Quand il commence à fondre, ajouter le lait et remuer le tout. Le chocolat doit être lisse et homogène.
- 5) Y plonger les fraises en les tenant par la queue et disposer immédiatement celles-ci dans une assiette.
- 6) Faire prendre le chocolat en refroidissant les fraises habillées au congélateur pendant un petit quart d'heure. Attention à ne pas les oublier, sinon cela se finira en fraises congelées !
- 7) Déguster bien frais.

👉 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Si comme moi vous n'avez jamais de place dans votre congélateur, pas de panique ! Il suffit de mettre les fraises au réfrigérateur pendant une petite heure et cela fonctionne tout aussi bien (il faut juste être un peu plus patient...).

Une recette réalisée en live avec Caroline de [Miameur.com](https://www.miameur.com)

Pour voir le replay, c'est par [ici](#) que ça se passe

