



## Chocolat avec un coeur de cerise

### Ingrédients :

500g Chocolat au lait  
Cerises cocktails

### Pour le centre :

250g Sucre glace  
235ml (+ ou -) Jus de cerises à cocktail  
1cc Arôme d'amandes

### Matériel :

Moule à mini cupcakes  
Des mini caissettes à cupcakes

### Marche à suivre :

- 1** Mélanger tous les ingrédients pour le centre.
- 2** Déposer 1cs de chocolat fondu dans chaque mini caissette à cupcake qui est placée dans un moule à mini cupcakes. Étendre le chocolat sur les côtés de la caissette en étant certain de bien couvrir tous les bords sans laisser de trous.
- 3** Mettre au frigo pendant 15 minutes. Ensuite, déposer 1 cerise à cocktail au centre de chaque caissette et 1cc de jus de cerises réalisé à l'étape 1.
- 4** Couvrir le tout avec 1cc de chocolat fondu en s'assurant de bien enfermer la cerise et le jus dans le chocolat. Il ne faut pas que le jus s'échappe.
- 5** Réfrigérer et démouler lorsque le chocolat est bien dur.
- 6** Croquer dedans et déguster... :-)

