



## Les palets de chocolat blanc aux fraises

Recette pour 8 palets. Préparation : 10 min. Frais : 4 h.

### Ingrédients

Chocolat blanc ou ivoire : 200 g  
Fraises moelleuses déshydratées : 50 g  
Pétales de céréales aux fraises : 50 g

### Matériel

une plaque d'empreintes à tartelettes  
un bol  
une cuillère en bois  
une planche à découper  
un couteau  
une balance ménagère



### Réalisation > la préparation

1. Dans le bol, placer le chocolat blanc, et le faire fondre doucement au bain-marie ou au micro-ondes par portions pour éviter qu'il ne brûle.
2. Sur la planche, couper les fraises moelleuses en tout petits dés.
3. Dans le bol, incorporer au chocolat fondu les dés de fraises moelleuses et les pétales de céréales aux fraises déshydratées. Avec la cuillère en bois, bien mélanger le tout en écrasant particulièrement les pétales de céréales afin d'en réduire leur taille.
4. Remplir soigneusement chaque empreinte avec un peu de préparation sur une petite épaisseur. Bien lisser le dessus afin que chaque palet soit le plus plat possible. Laisser refroidir et figer complètement ou hâter le processus en plaçant au frais.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)