Fraises au chocolat

Très facile

10 min

5 min

Ingrédients 4 personnes

- 250g Fraises
- 150g Chocolat noir à pâtisser

Étapes de préparation

1. Coupez le chocolat en morceaux et faites-les fondre au bain-marie ou ou micro-ondes (puissance moyenne). Mélangez bien.
2. Rincez rapidement les fraises en conservant leur pédoncule, séchez-les délicatement puis trempez-les jusqu'au tiers dans le chocolat tiède. Déposez-les sur une grille et placer un plateau en dessous pour récupérer le trop plein de chocolat et laissez durcir avant de servir.