

# Recette :

## Sucettes glacées

Envie de donner une chouette image des Guides ?  
À l'école, à la maison ou ailleurs, propose des sucettes glacées et parles-en.

### Quantité

Pour 15 sucettes

### Durée

Préparation : 20 minutes, repos : 4 heures

### Matériel

1 casserole, 1 plat en verre, 1 spatule, 1 saladier, 1 fouet, 1 cuillère, 1 moule à glaçons, minimum 6 pics à brochettes, 1 paire de ciseaux, 1 bol assez profond, 4-5 verres plutôt petits en hauteur, du riz comme support, une râpe

### Préparation

#### Cœur des sucettes

- 1 Fais fondre le chocolat blanc (100 g) au bain-marie : remplis la casserole d'un fond d'eau. Empile le plat en verre sur la casserole, de sorte que le fond du plat touche l'eau. Dépose le chocolat dans le plat et allume le feu.
- 2 Dans le saladier, mélange énergiquement le fromage frais à l'arôme de vanille à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajoute ensuite le chocolat fondu et la crème entière.
- 4 Mélange le tout à l'aide du fouet jusqu'à ce que la texture devienne « légère ».
- 5 Verse le mélange dans le moule à glaçons et place-le au congélateur pendant 15-20 minutes.
- 6 Insère un bâtonnet bien droit dans chaque compartiment et laisse refroidir le tout au congélateur pendant 3 heures.



### Ingrédients

150 g de fromage frais à tartiner, 1 c. à café d'arôme de vanille liquide, 100 ml de crème entière (35 %), 100 g de chocolat blanc  
Pour la ganache : 150 g de chocolat blanc, 125 ml de crème liquide



1

2



## Ganache

- 7** 10 minutes avant que les 3 heures soient terminées, râpe le chocolat blanc (150 g) dans le grand bol.
- 8** Mets la crème liquide dans la casserole (vide) et fais-la chauffer jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent.
- 9** Verse-la sur le chocolat blanc râpé et laisse reposer pendant 3 minutes.
- 10** Mélange avec une spatule pour obtenir une texture crémeuse.



## Décoration des sucettes

- 11** Retire le moule du congélateur et démoule chaque sucette.
- 12** Plonge chaque sucette dans la ganache. Si besoin, trempe plusieurs fois les sucettes dans la ganache.
- 13** Place-les dans les verres remplis de riz.

Bon appétit !



Si tu ne manges pas tes sucettes directement, conserve-les au congélateur. Recette inspirée de : [www.tastemade.co.uk](http://www.tastemade.co.uk)