

Sucettes de pâte à tartiner croquantes



Confiseries **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 30 mn

Tous les enfants vont en raffoler.

Ingrédients

- 12 palets bretons pur beurre (par exemple ker cadelac)
- 100 g de pâte à tartiner
- 100 g de chocolat noir
- 6 bâtonnets trempés dans du chocolat

Préparation

- 1 Faites fondre dans une casserole le chocolat noir et la pâte à tartiner.
- 2 Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- 3 Avec un mortier, émiettez finement 12 palets bretons.
- 4 Intégrez les 3/4 des gâteaux émiettés dans la ganache chocolat. Mélangez et réservez le reste des gâteaux.
- 5 Versez la ganache dans un plat et mettez au congélateur pendant une demie heure au moins.
- 6 Juste avant de servir, réalisez 6 boules avec la ganache glacée, idéalement avec une cuillère à glace.
- 7 Piquez les boules obtenues avec des bâtonnets préalablement trempés dans du chocolat.
- 8 Roulez-les dans la panure restante de palets bretons.

Proposé par

Ker Cadelac

[Ker Cadelac](#)

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits
et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

