

Sucettes de quatre-quarts



Confiseries **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Faites plaisir aux petits (mais aussi aux grands) avec ces sucettes originales.

Ingrédients

- 1 quatre-quarts pur beurre (par exemple ker cadéac)
- 50 cl de chocolat liquide pour nappage
- 1 sachet de pralin
- 1 sachet de pistaches vertes émondées
- des graines de sésame, du pavot...
- de jolis pics

Préparation

- 1 Coupez de grosses tranches de quatre-quarts (3cm environ), et avec un emporte-pièces (ou un couteau), découpez de gros carrés réguliers dedans.
- 2 Trempez dans le chocolat pour nappage les cubes de quatre-quarts.
- 3 Plantez un pic dans les morceaux ainsi recouverts de chocolat, puis saupoudrez-les de pavot, sésame, pralin ou pistaches concassées.
- 4 Placez les sucettes dans une assiette et laissez-les sécher la tête en bas. Ainsi, le chocolat durcira quelque peu.
- 5 Note : vous pouvez aussi enrober les quatre-quarts avec du chocolat blanc, au lait ou même du caramel.

Proposé par

Ker Cadelac

Ker Cadéac

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

