

Plaisirs Gourmands d'Isa

Cuillères Gourmandes

Pour 9 à 15 cuillères (selon la taille)

80 g de chocolat au lait
80 g de chocolat blanc
80 g de chocolat noir
huile de tournesol
amandes entières non mondées
noix pécan
pistaches non salées

et What else ??? un bon expresso !!



Faites fondre les chocolats chacun dans un bol avec un filet d'huile au micro-ondes.
Trempez les cuillères dans les chocolats, laissez couler l'excédent et disposez-les sur un plateau recouvert de film étirable.
Disposez les fruits secs à votre guise, et mettre au réfrigérateur.