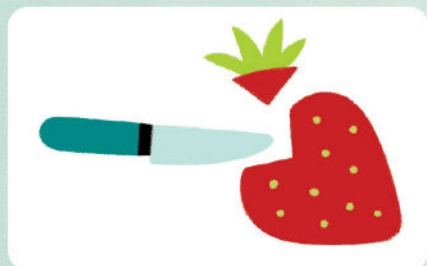


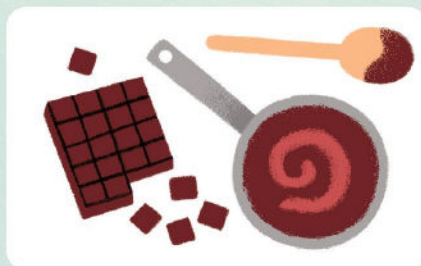
## Les cœurs choco-fraises

### Il te faut :

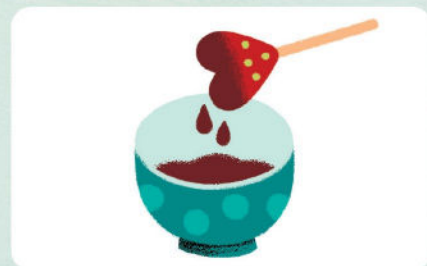
- 10 belles fraises
- 50 g de chocolat noir
- 10 piques en bois



**1** Lave et sèche les fraises. Découpe un petit triangle à l'endroit de la queue pour ôter les feuilles et donner une forme de cœur. Sèche bien l'endroit de la découpe.



**2** Casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre tout doucement avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant (ou 1 minute au micro-ondes). Laisse tiédir.



**3** Verse le chocolat fondu dans un petit bol. Pique chaque fraise par le bas. Plonge-les à moitié dans le chocolat. Pose-les sur un papier cuisson et mets-les au frais.