



## Souris cerise au chocolat

- Une recette d'Elizabeth LaBau

Qui a peur des souris ?

N'appellez pas les chats. Celles-ci feront frémir les papilles de vos enfants de plaisir. Et, elles sont si faciles à réaliser.

### Ce dont vous aurez besoin

- 24 cerises au marasquin avec des tiges
- 1 tasse de chocolat ou de chocolat haché
- 24 bisous au chocolat (chocolats de type kiss), déballés
- 48 tranches d'amandes
- 2 cuillères à soupe de pépites de chocolat blanc

## Comment le faire

1. Tapissez une plaque à pâtisserie d'une feuille ou d'un papier ciré. Égouttez les cerises de leur liquide et séchez-les entre deux feuilles de papier absorbant.
2. Si vous avez le temps, placez les cerises et les biscuits au chocolat dans le réfrigérateur pendant environ 20 minutes pour les refroidir. Les avoir froids rendra le chocolat plus dur et rendra l'assemblage de la souris plus rapide et plus facile. Cette étape est complètement facultative, cependant.
3. Faites fondre le chocolat enrobé ou le chocolat haché dans le micro-ondes, en remuant toutes les 30 secondes pour éviter la surchauffe.
4. Lorsque le chocolat est fondu, tenez une cerise par la tige et trempez-la complètement dans le chocolat fondu, sortez-la du chocolat et laissez l'excès de chocolat tomber dans le bol.
5. Pressez un baiser au chocolat (chocolat de type Kiss) sur le dessus de la cerise (à l'opposé de l'extrémité de la tige), puis placez la cerise sur le côté sur la plaque à pâtisserie. Insérez rapidement deux tranches d'amande entre le baiser et la cerise pour imiter les oreilles de la souris.
6. Répétez jusqu'à ce que toutes les cerises aient été trempées et vos souris assemblées.
7. Faites fondre les pépites de chocolat blanc dans un petit bol ou une tasse dans le four à micro-ondes. Utilisez un cure-dent pour parsemer le chocolat sur les baisers pour représenter les yeux, ou placez le chocolat dans un sac en plastique et découpez le coin pour agir comme un sac de tuyauterie de fortune. Si vous le souhaitez, vous pouvez également ajouter des nez, des bouches ou d'autres décorations à vos souris.
8. Vos souris au chocolat sont maintenant terminées! Ils peuvent être conservés dans un récipient hermétique à température ambiante pendant une semaine ou dans le réfrigérateur jusqu'à deux semaines.

## Directives nutritionnelles (par portion)

**Calories** 827

Graisse totale	57 g
Gras saturé	32 g
Graisse insaturée	18 g
Cholestérol	7 mg
Sodium	28 mg
Les glucides ( <b>environ 5g par souris</b> )	67 g
Fibre alimentaire	15 g
Protéines	12 g

(L'information nutritionnelle sur nos recettes est calculée à l'aide d'une base de données d'ingrédients et devrait être considérée comme une estimation.) Les résultats individuels peuvent varier.)