

Frisco au popcorn et au chocolat

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

200 grammes de chocolat blanc
4 tasses pop-corn (voir recette de base, non sucré)
200 grammes de chocolat
1 décilitre de crème
décorations pour cupcakes (p. ex. granulés disco, vermicelles arc-en-ciel)

Méthode de préparation

1. **Cassez délicatement le chocolat blanc dans un récipient résistant à la chaleur. Placez-le au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Attendez patiemment que le chocolat fonde (remuez de temps en temps) et ajoutez le popcorn. Mélangez bien. Divisez le tout en quatre parts. Confectionnez 4 rectangles de popcorn au chocolat sur du papier sulfurisé. Plantez-y des bâtonnets. Quand le chocolat sera parfaitement figé, vous aurez 4 rectangles de popcorn.**

2. **Versez la crème dans un poêlon et laissez-la chauffer jusqu'au point d'ébullition. Retirez la poêle du feu. Ajoutez le chocolat noir en morceaux et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Nappez les rectangles de popcorn de chocolat fondu. Retournez-les et nappez l'autre côté. Décorez-les et laissez le chocolat se figer.**