

Sucette glacée chocolat kiwi

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 2 kiwis
- 100g de chocolat noir
- Noix de coco râpée
- Vermicelle en sucre

La **recette**

Etape 1
Éplucher les kiwis, puis les couper en tranches épaisses. Planter un bâtonnet dans chaque tranche.

Etape 2
Faire fondre le chocolat au bain-marie puis le laisser refroidir.

Etape 3
Tremper les bâtonnets dans le chocolat, d'un côté puis de l'autre.

Etape 4
Le parsemer de noix de coco râpée ou de vermicelles.

Etape 5
Les laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Servir frais.