

Recette de chocolats qui pétillent

tels que présentés dans le roman « Les Cacahouettes de Babette »

- Acheter du chocolat à fondue ou du chocolat sous forme de petits carrés emballés individuellement.
- Acheter du sucre qui pétille (disponible sur le site [Amazon](#)) ou plus simplement, acheter au dépanneur les sachets de bonbons [Pop-Rocks](#)
- Faire fondre le chocolat sur un bain-marie ou quelques morceaux à la fois au four à micro-ondes durant quelques secondes (entre 20 et 35 secondes).
- Rajouter le sucre pétillant dans le chocolat fondu.
- Verser dans des moules et laisser refroidir. Pour les moules, on peut se servir d'une boîte d'emballage de carton pour les œufs.
- Savourez lentement les chocolats, avec les yeux fermés, pour mieux écouter le sucre faire pop-pop-pop sur votre langue!

Andrée Poulin