Eclats de Chocolat Très gourmands

Pour une dizaine d'éclats

Ingrédients :

200g de chocolat blanc
½ c. à café de poudre de beurre de cacao
Vermicelles de chocolat colorés
Billes, pastilles, petits œufs en sucre, mini-guimauves.

Préparation :
Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier en verre. Faites le fondre dans une casserole au bain-marie.
Laissez le chocolat refroidir quelques minutes, puis incorporez la poudre de beurre de cacao.
Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étalez le chocolat à l'aide d'une spatule sur environ 3mm d'épaisseur.
Lissez la surface et répartissez tout de suite le décor. Réservez 1h la plaque de chocolat dans un endroit frais.
Lorsque le chocolat a durci, cassez le en gros éclats.

Sucettes croquantes de Pâques

Pour une vingtaine de sucettes

Ingrédients :
1 quatre-quarts du commerce ou maison (environ 500g)
150g de fromage frais à la crème, type Philadelphia
200g de chocolat blanc spécial enrobage
Billes et décor en sucre
20 bâtons de sucettes

Préparation :
Dans un grand saladier, émiettez le quatre-quarts en un sable grossier.
Ajoutez le fromage frais, commencez à mélanger puis avec les mains pour obtenir une pâte homogène. Réservez au frais 1h.
Prélevez une grosse noix de pâte puis roulez-la en boule dans vos mains.
Modelez une forme d'œuf. Réalisez des œufs jusqu'à épuisement de la pâte.
Préparez un support pour piquer les sucettes : polystyrène par exemple.
Faites fondre le chocolat.
Trempez l'extrémité des bâtons dans le chocolat puis enfoncez-les profondément dans les œufs. Recouvrez les œufs un à un en les tournant dans le chocolat : saupoudrez de billes, collez des décors en sucre ou dessinez des motifs avec un stylo pâtissier.
Si besoin, au cours de la préparation, faites réchauffer le chocolat pour avoir une bonne consistance.
Réservez les sucettes sur leur support au moins une heure pour que le chocolat durcisse.