



## Salade de fraises en coque de chocolat

🕒 30 min + 1 h au frais    🚫 sans gluten

Pour une plaque à muffins de 12 cavités Ø env. 7 cm, dont 8 garnies de caissettes en papier  
Pour 8 pièces

**250 g de chocolat noir**  
(p. ex. Crémant)  
**16 caissettes en papier**

Hacher finement le chocolat, faire fondre dans un bol à parois minces au-dessus d'un bain-marie frémissant, lisser. Verser 2 c. s. de chocolat par caissette, poser une seconde caissette dessus. Appuyer délicatement sur le fond de manière à faire remonter le glaçage tout autour sur env. 2 cm, lester avec des billes pour cuisson à blanc ou des petits verres. Mettre les fonds env. 1 h au réfrigérateur.

**500 g de fraises**  
**½ bouquet de menthe**  
**1 citron vert**  
**un peu de sucre**

Tailler les fraises en petits dés, ciseler la menthe. Rincer le citron vert à l'eau très chaude, éponger, râper le zeste, ajouter, incorporer le sucre. Ôter les billes. Décoller délicatement les caissettes en papier des coques en chocolat, y dresser les fraises.