



## Petits sapins en chocolat

**Mise en place et préparation:**  
env. 10 min

**Mise au frais:** env. 2 h  
Pour deux moules «Petit sapin»

---

**½ dl de crème**

**1 sachet de thé roiboos**  
(p. ex. Chai Roiboos)

**100 g de chocolat noir,**  
haché finement

---

Porter la crème à ébullition avec le sachet de thé. Éloigner la casserole du feu, bien essorer le sachet de thé et le retirer. Ajouter le chocolat, laisser fondre, lisser, verser dans les moules, lisser. Mettre les petits sapins env. 2 h au frais, démouler.

**Préparation à l'avance:** env. 1 jour avant, garder dans une boîte hermétique.

**Pièce:** 115 kcal, lip 10 g, glu 5 g, pro 1 g