


# COURONNE MINI BRETZELS CHOCOLAT

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Nombre de personnes :** 6 pers.

**Difficulté :** Facile

**Ingrédients**

Pour 3 couronnes :

- 150 g de mini-bretzels Boehli
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- Vermicelles en chocolat
- Perles multicolores en sucre
- Étoiles en sucre blanches et jaunes

**Préparation**

1. Faire fondre le chocolat : faites fondre séparément le chocolat noir et le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes, par intervalles de 30 secondes.

2. Former les couronnes : sur une feuille de papier cuisson, disposez les mini-bretzels en cercle en les faisant légèrement se chevaucher.

3. Assembler les bretzels : à l'aide d'une cuillère, répartissez le chocolat fondu entre les bretzels afin de les souder entre eux et de former une jolie couronne.

4. Décorer : parsemez les couronnes de vermicelles en chocolat, de perles multicolores ou d'étoiles en sucre selon vos envies.

5. Laisser refroidir : placez les couronnes au réfrigérateur pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que le chocolat soit bien durci.

6. Déguster : décollez délicatement les couronnes du papier cuisson et disposez-les sur un joli plat de présentation.

**Astuce gourmande**

Variez les plaisirs en réalisant une couronne au chocolat noir, une au chocolat blanc et une au chocolat au lait. Alternez les décorations pour obtenir un assortiment aussi beau que gourmand !