

# Les cake pops pour les nuls : recette rapide et facile !

Johanna



On ne peut pas dire que la cuisine soit mon fort ! Alors, quand mes collègues m'ont mis au défi de faire un dessert, il a fallu que je me creuse les méninges ! Comment les épater avec une recette simple et ludique ?

Je suis tombée sur une recette de cake pops. Je n'y aurais jamais pensé, ça me paraissait inaccessible. Et pourtant, je me suis lancée grâce à quelques petites astuces qui rendent cette recette accessible, même aux enfants !

Tout d'abord, le matériel nécessaire : un quatre-quart, de la pâte à tartiner, des pistoles de chocolat, une pince à cake pops, des bâtonnets et des billes de sucre.



Commençons la recette !

La première étape consiste à émietter le quatre-quarts dans un saladier. Jusque-là, c'est à ma portée !

Un demi quatre-quarts permet de réaliser environ 8 cake pops. (Petite astuce : j'enlève les contours du quatre-quarts pour éviter les gros morceaux)

Deuxième étape : j'ai mis deux bonnes cuillères de pâte à tartiner dans une tasse et je l'ai rapidement passée au micro-ondes pour la faire ramollir.

La pâte à tartiner sert de liant pour le quatre-quarts. On l'incorpore donc à notre préparation émiettée et on mélange.

J'avoue que jusque là, ça se passe plutôt bien et je n'en suis pas peu fière !



La réalisation des sucettes

Viens ensuite l'étape de réalisation des cake pops. Pour faire des boules bien régulières, j'ai opté pour la cuillère à cake pops Kitchen Kraft, achetée dans mon magasin Zodio. Je pince la préparation directement dans le saladier et ma boule est prête ! Il faut bien serrer pour que la préparation soit dense et que la boule se tienne bien. Après quelques minutes dans le frigo, les boules sont bien fermes. J'ai alors installé le bâtonnet avec délicatesse. (petite astuce : je le trempe d'abord dans du chocolat fondu pour qu'il se fixe mieux). Les sucettes sont formées. Un petit tour au frigo pendant que je m'attaque à la préparation du chocolat de couverture ...



L'étape finale

Me voilà partie pour l'étape la plus délicate : la couverture en chocolat ! Sur les conseils de mon vendeur pâtisserie préféré, j'ai acheté des pistoles en chocolat. J'ai fait des gros yeux, lorsqu'il a commencé à me parler tempérage, courbe de température ...

Il m'a donc proposé une solution plus à ma portée : le tempérage au micro-ondes.

J'ai déposé mes pistoles dans un bol puis je les ai passé au micro-ondes par tranche de 10 secondes. Entre deux, je les ressors et les mélange un peu. En 4 à 5 passages, j'ai obtenu un chocolat parfaitement liquide.

Il ne restait plus qu'à tremper les sucettes pour les recouvrir. J'ai aussitôt rajouté des décorations dessus et le tour est joué !



Easyyyy !!!

Je suis quasi sûre d'épater mes collègues avec mes beaux cake pops ! En plus, ils sont bons, un peu consistant certes mais délicieux Rien d'exceptionnel me direz-vous ! Mais pour une novice en cuisine comme moi, ç a relève du miracle !

Je me suis même essayé à une autre version pour mes neveux et nièces pour Halloween !

On ne m'arrête plus ...

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)