



## DES MENDIANTS de Noël

### La liste de courses

- 200 g de chocolat à cuire (blanc, lait ou noir)
- 100 g de fruits secs : amandes, noix, noisettes, raisins secs, abricots secs

1



Place une plaque recouverte de papier sulfurisé au réfrigérateur. Râpe le chocolat et fait-le fondre doucement au bain-marie.

2



Sur la plaque refroidie, déposes des cuillerées de chocolat fondu, en aplatissant avec le dos de la cuillère pour former de petits palets. Laisse-les tiédir 5 minutes.

3



Décore chaque palet de fruits secs puis laisse durcir 2 heures à température ambiante.

# Tétras Lire



LE MAGAZINE DES 8-12 ANS QUI DONNE DES AILES À LA LECTURE

