

# LA GUIRLANDE À CROQUER



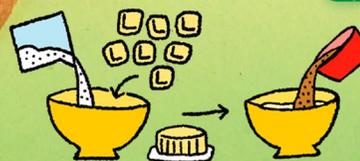
## LA RECETTE

### Il te faut

- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 225 g de farine (+ un peu pour étaler la pâte)
- 25 g de cacao en poudre non sucré
- 100 g de beurre mou.

### Pour fabriquer la guirlande

- 1 m de ficelle ou de ruban
- 1 pique à brochette.



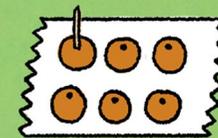
**1** Mélange le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Tamise ensemble la farine et le cacao et ajoute-les en une fois.



**2** Travaille la pâte du bout des doigts pour faire comme du sable. Incorpore l'œuf à la pâte, fais une boule et mets-la au frais pendant 1 h.



**3** Préchauffe le four à 180 °C (th. 6). Farine le plan de travail et étale la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Découpe les sablés avec un verre ou un emporte-pièce.



**4** Dispose-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Avec une pique à brochette, fais des trous en haut de chaque biscuit. Mets au four 10 min.

# LES CHOCOFRUIITS

## Il te faut

- 2 clémentines
- 100 g de chocolat noir
- Des piques à brochettes.

## LA RECETTE



1 Fais fondre le chocolat en morceaux au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant.



2 Épluche les clémentines et sépare les quartiers délicatement.



3 Pique les quartiers sur des brochettes, plonge-les dans le chocolat fondu et dépose le tout sur une feuille de papier cuisson. Laisse durcir dans un endroit frais (mais pas au réfrigérateur).

4 Dispose tes jolies sucettes dans un grand verre assez haut.





# LES MOUSSES DÉGUISÉES

## Il te faut

- 4 c. à soupe de sucre
- 4 œufs
- 150 g de chocolat noir.

## Pour le décor

- Des bonbons (Smarties, billes ou étoiles en sucre...).



## LA RECETTE



**1** Dans un saladier, casse le chocolat en morceaux. Fais-le fondre au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant.



**2** Casse les œufs et sépare les blancs des jaunes. Bats le sucre avec 2 jaunes (garde les autres pour une autre recette). Ajoute le chocolat fondu petit à petit.



**3** Monte les 4 blancs en neige et incorpore-les délicatement. Remplis 4 jolis verres et mets-les au frais pendant au moins 4 h. Décore avec les bonbons.

