

Le chococisson

Il te faut :

- 100 g de chocolat noir pâtisier
- 40 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 1 œuf
- 3 ou 4 guimauves
- 2 ou 3 biscuits à la cuillère



Même
la peau
se mange !

- Fais fondre le chocolat et le beurre dans un bol au micro-ondes. Mélange.
- Émiette les biscuits à la cuillère.

- Ajoute l'œuf, le sucre glace, les biscuits émiettés, et la guimauve coupée en petits morceaux. Mélange bien.

- Verse la préparation sur un grand morceau de film transparent.
- Roule le film transparent bien serré, en formant un boudin, fermé aux extrémités.

- Mets au frais pendant une nuit. Retire le film transparent.
- Dans une assiette, saupoudre de sucre glace le « chococisson » et étale avec les doigts.

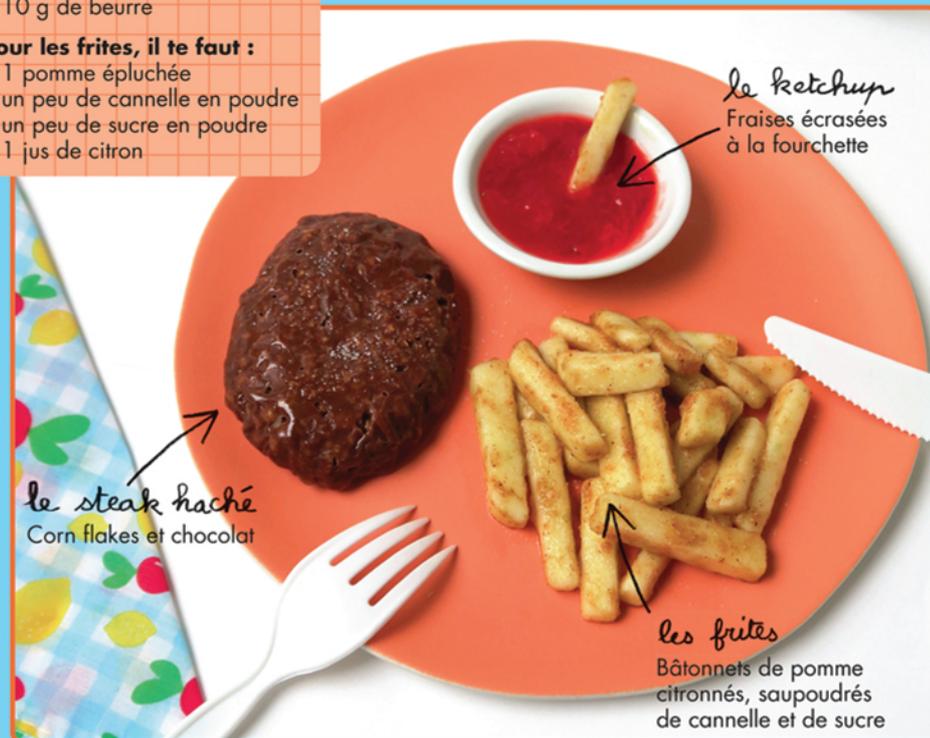
Pour le steak, il te faut :

- 25 g de corn flakes (une petite poignée)
- 50 g de chocolat au lait
- 10 g de beurre

Pour les frites, il te faut :

- 1 pomme épluchée
- un peu de cannelle en poudre
- un peu de sucre en poudre
- 1 jus de citron

Le pom pom steak



le ketchup
Fraises écrasées
à la fourchette

le steak haché
Corn flakes et chocolat

les frites
Bâtonnets de pomme
citronnés, saupoudrés
de cannelle et de sucre

Pour le steak :

- Casse le chocolat en morceaux dans un grand bol. Fais-le fondre au micro-ondes avec le beurre coupé en petits morceaux et mélange bien.

- Ajoute les corn flakes et mélange. Forme à la main une boule et aplatis-la pour lui donner la forme d'un steak haché.
- Enveloppe de film transparent et mets au frais pendant 2 heures.

