



CALENDRIER DE L'AVENT

Activités en famille : une façon différente de vivre l'attente

ATELIER CHOCOLAT

SAUCISSON DE NOEL

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir,
- 100 g de beurre,
- 50 g de sucre glace,
- 1 œuf,
- 150 g de biscuits.

Préparation :

Au bain-marie, faire fondre le chocolat. Fouetter le mélange pour le rendre plus lisse. Faire fondre le beurre. Ajouter l'œuf au mélange chocolat-beurre puis le sucre glace. Emietter les biscuits.

Mélanger le tout et verser cette préparation sur le papier d'aluminium ou papier cuisson (environ 30cm de longueur). Replier le papier et lui donner la forme d'un saucisson. Mettre au réfrigérateur environ 5-6 heures pour qu'il durcisse bien. Enlever le papier d'aluminium et passer le saucisson dans le sucre glace (ou de noix de coco râpée). Découper sur une planche en bois comme pour un vrai saucisson.

ROSES DES SABLES

Ingrédients :

- 150g de chocolat à cuire
- 100g de margarine ou beurre
- 100g de corn flakes

Préparation :

Casser le chocolat et faire fondre doucement avec la margarine. Ajouter du sucre (selon les goûts !), mettre les corn flakes dans un saladier puis verser le chocolat dessus.

Bien remuer, puis faire des petits tas sur du papier cuisson ou alu et mettre au frigidaire quelques heures ou une nuit.

On peut rajouter un peu de sucre glace