

Fantômettes



Conception et photo : Brigitte Carrère.

IL TE FAUT :

Pour 1 douzaine de fantômes

- 15 marshmallows
- 100 g de sucre glace
- 12 gros grains de raisin
- 1 carré de chocolat + piques à cocktail
- tulle rose

Astuce

Ne les garde pas trop longtemps car le raisin s'abîme... Tu peux aussi faire fondre 30 secondes les marshmallows au four à micro-ondes.

- 1** Fais fondre les marshmallows au bain-marie (dans une petite casserole placée dans une autre, plus grande, à moitié remplie d'eau). Dès qu'ils sont mous, arrête la cuisson et ajoute 60 g de sucre glace.
- 2** Mélange avec une cuillère en bois. Malaxe ensuite avec les doigts (ça colle !), en saupoudrant régulièrement le reste de sucre glace.
- 3** Quand la pâte est devenue souple, étale-la avec un rouleau. Découpe des cercles (avec un verre retourné), puis forme des fantômes en recouvrant les grains de raisin. Trace les yeux avec un pinceau trempé dans du chocolat fondu. Plante une pique décorée de tulle.

Un petit coup de rouleau, et le tour est joué !



Attention, les recettes sont à réaliser avec l'aide d'un adulte.