

## Il te faut :

Pour environ 20 truffes

- 100 grammes de chocolat noir
- 3 cuillères à soupe de lait
- 50 grammes de sucre
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre

# Les truffes



**Avec l'aide d'un adulte,** fais fondre le chocolat avec le lait et le sucre à feu doux. Retire le mélange du feu une fois qu'il est lisse.



**2** Ajoute l'œuf, puis mélange bien. Laisse refroidir. Puis place la préparation au réfrigérateur pendant deux heures.



**3** Forme des petites boules de chocolat avec le mélange.

**Le petit +**  
Garde tes truffes au réfrigérateur, sinon elles risquent de fondre !

**4**

Roule les boules dans le cacao en poudre versé dans une assiette. Tes truffes sont prêtes !



## Il te faut :

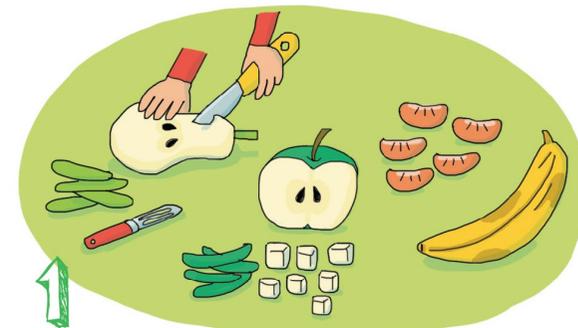
- 1 pomme
- 1 poire
- 1 banane
- 1 clémentine
- 1 tablette de chocolat noir
- 20 brochettes



## Le petit +

Quand tu sors les fruits du chocolat, tu peux les décorer avec des paillettes comestibles !

# Les fruits déguisés



Pèle la pomme et la poire. Retire les pépins, puis coupe les fruits en 8. Épluche la clémentine et sépare les quartiers. Coupe la banane en rondelles.

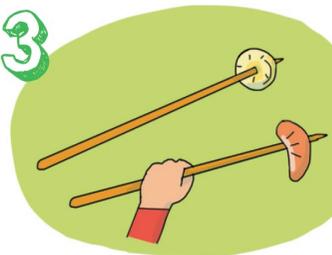
2



**Avec l'aide d'un adulte,**

fais fondre le chocolat dans une casserole à feu doux.

3



Pique les fruits au bout des brochettes.

4



Trempe délicatement les brochettes dans le chocolat jusqu'à recouvrir les fruits. Dépose-les dans un verre pour les laisser refroidir.



## Il te faut :

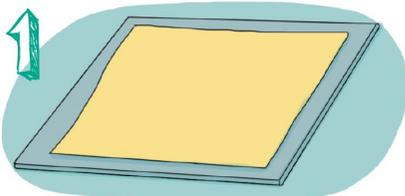
Pour environ 30 cookies

- 110 grammes de beurre mou
- 130 grammes de sucre
- 1 œuf
- 160 grammes de farine
- 80 grammes de flocons d'avoine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 100 grammes de chocolat au lait
- 50 grammes de noisettes entières



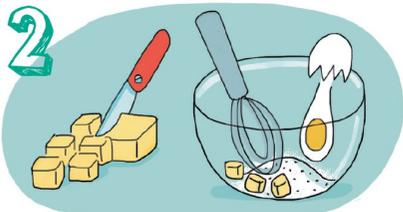
**Demande à un adulte de préchauffer le four à 190 degrés.**

1



Couvre la plaque du four avec du papier cuisson.

2



Coupe le beurre en petits dés. Mélange-le avec le sucre et l'œuf.

# Les cookies aux noisettes



## Le petit +

Les cookies tièdes, c'est absolument délicieux!

3



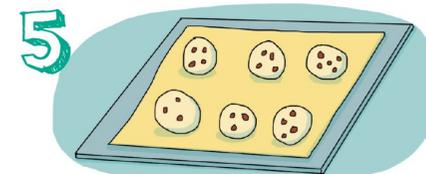
Ajoute la farine, l'avoine, la levure et le sel. Puis mélange le tout avec les mains pendant 5 minutes.

4



Coupe le chocolat en petits morceaux et mélange-le à la pâte.

5



Fais des boules avec la pâte. Puis dépose-les sur la plaque.

6



Enfonce une ou deux noisettes sur chaque boule.



**Demande à un adulte d'enfourner tes cookies pendant 10 minutes.**

## Il te faut :

- Pour 4 tasses
- 1 tablette de chocolat au lait
- 50 centilitres de lait
- 10 centilitres de crème liquide fleurette entière
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

# Le véritable choco lat chaud viennois

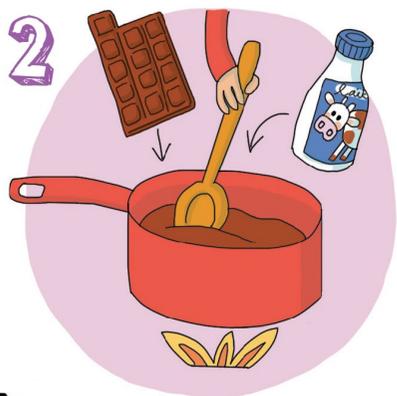


## Le petit +

Tu peux ajouter un peu de cannelle en poudre quand le chocolat cuit.



Verse la crème dans un saladier. Puis bats-la avec un fouet électrique jusqu'à ce qu'elle monte. Ajoute le sucre glace et mélange encore un peu. Voici ta chantilly!



**Avec l'aide d'un adulte, fais chauffer le chocolat et le lait à feu doux.**

Remue avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.



Sers le chocolat chaud dans des tasses ou des verres.



4

Puis dépose une belle et généreuse cuillère de crème chantilly sur le dessus!

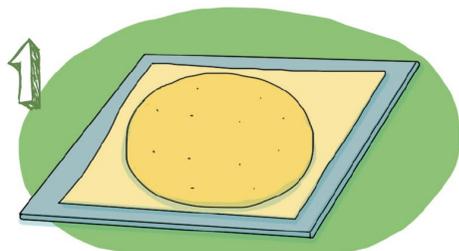
## Il te faut :

- 1 pâte feuilletée
- 150 grammes de pâte à tartiner au chocolat
- 50 grammes de noisettes concassées
- 1 jaune d'œuf

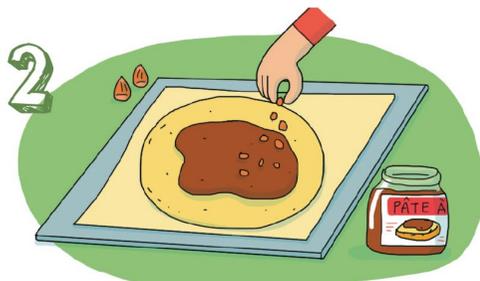
# Les torsades choco-noisette



**Demande à un adulte de préchauffer le four à 180 degrés.**



1 Étale la pâte feuilletée avec son papier de cuisson sur la plaque du four.



2 Tartine-la de pâte à tartiner et répartis les noisettes sur la pâte.



3 Plie la pâte en deux, puis badigeonne le dessus avec le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau de cuisine.



4 Coupe des bandes dans la pâte. Torsade-les et pose-les sur la plaque.



**Demande à un adulte d'enfourner pendant environ 15 minutes. Tes torsades sont prêtes une fois bien dorées!**



## Le petit +

Les torsades choco-noisette et le chocolat chaud seront parfaits pour un goûter de fête!