

LES POMMES D'AMOUR DE L'OGRELET

ET DE SES PETITES SŒURS LES OGRELETTES

Si, comme l'Ogrelet, tu ne peux pas manger ce que tu adores, alors ces pommes d'amour vont te faire saliver! Cette recette est un peu particulière : elles ne sont pas au sucre rouge, car l'Ogrelet l'évite. Tu peux donc les déguster en toute tranquillité si tu as des allergies ou si tu es végétarien.ne. Et pour cause : elles sont au chocolat, miam!

PERSONNAGES :

DES POMMES

DU CHOCOLAT NOIR (ou toute autre variété de chocolat si tu n'es pas allergique)

DES FRIANDISES : noisettes, amandes concassées ; copeaux de noix de coco ; vermicelles de toutes les couleurs ; fruits coupés ; pépites de chocolat... Le choix est infini!

DES PICS EN BOIS

UNE FEUILLE DE PAPIER SULFURISÉ

Demande à un adulte de t'assister pour la recette : il faut que quelqu'un soit là pour admirer ton travail.

- Lave les pommes à l'eau claire et ôte les pédoncules (la petite tige) avant d'enfoncer un pic en bois en haut de chaque pomme (c'est là qu'un adulte te sera utile).
- Réserve les pommes (mets-les de côté mais jette un œil de temps en temps, les adultes ont tendance à grignoter quand personne ne les regarde).
- Recouvre ensuite une plaque de papier sulfurisé et prépare, si tu le souhaites, les friandises choisies (noix, noisettes, etc.).

Les choses sérieuses peuvent enfin commencer!

- Fais fondre le chocolat au bain-marie dans une casserole étroite. Quand il est prêt, attrape une pomme par le pic en bois et plonge-les dans la casserole!
- Tourne d'un côté puis de l'autre, toute la pomme doit être recouverte de délicieux chocolat. Pose ensuite ta pomme sur chaque petit tas de friandises.
- Procède ainsi pour toutes tes autres pommes, puis laisse tes superbes gourmandises refroidir au frais pendant une petite demi-heure avant de croquer dedans à pleines dents!