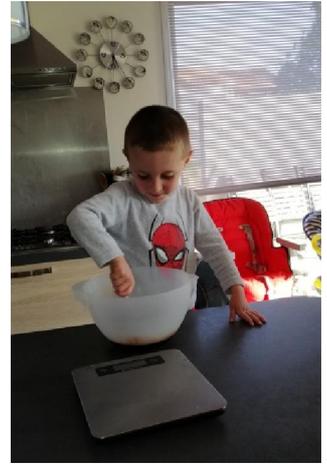


# Thibault et sa recette préférée



1 2 3... 4 mains

### Le chococisson

Maman, ça paraît se manger !

**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

• Fais fondre le chocolat et le beurre dans un bol au micro-ondes. Mélange.

• 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.

58

