UN GOÛTER DE MARDI GRAS EN BÂTONNETS

COMMENT PRÉPARER UN GOÛTER POUR LE MARDI GRAS

Manger sur des bâtonnets, c'est toujours rigolo pour les enfants ! Des fruits, des chamallows, des gâteaux, le tout nappés de chocolat et accompagnés de délicieux beignets aux pommes. C'est parti pour un goûter facile à préparer et fun à manger. Une idée originale proposée par Nini de la brigade créative de Tête à modeler.

Vous retrouverez toutes nos fiches recettes de Mardi Gras pour cuisiner avec vos enfants dans notre dossier spécial.

COMMENT PRÉPARER UN BON GOÛTER DE MARDI GRAS

ETAPE 1 : PRÉPARER VOS BROCHETTES

Couper des rondelles de Kiwis, des morceaux de bananes, préparer des petits gâteaux fourrés au chocolat ainsi que des chamallows. Mettre le tout sur des bâtonnets.

ETAPE 2 :

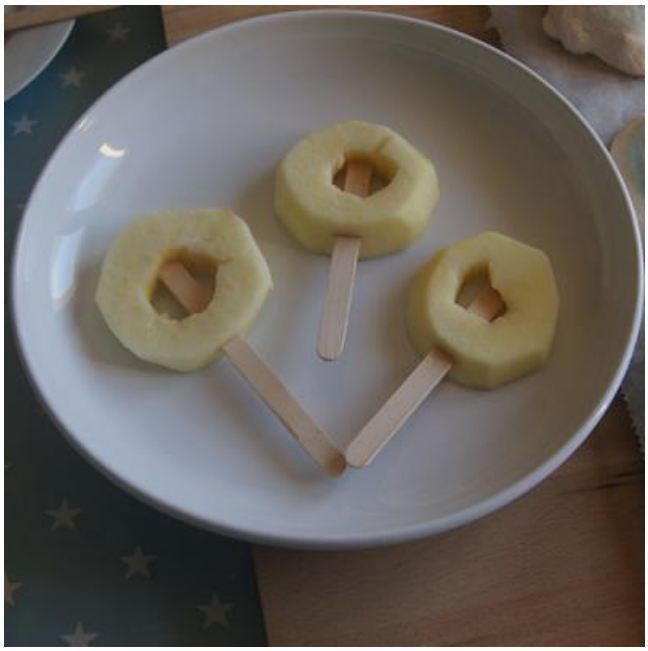
Faire fondre du chocolat.

ETAPE 3 :

Tremper les fruits et les gâteaux dans le chocolat fondu et laisser reposer.

ETAPE 4 :

Tremper les bâtonnets de chamallows dans le chocolat puis dans un petit bol de vermicelles colorés.



ETAPE 5 :

Retirer le trognon de la pomme et la couper en tranches épaisses. Planter un bâtonnet.

ETAPE 6 :

Préparer une pâte à beignets et tremper les bâtonnets de tranches de pommes pour qu'ils soient bien enrobés.

ETAPE 7 :

Cuire dans une poêle à frire avec de l'huile. Laisser dorer et égoutter sur du papier absorbant.

ETAPE 9 :

Disposer sur une jolie table toutes vos douceurs et déguster en famille ou entre amis.

ETAPE 8 :

Disposer dans une tasse.