# LE PÈRE NOËL FRAISE ET CHANTILLY

## COMMENT TRANSFORMER UNE FRAISE EN PÈRE NOËL ?

Comme ces petits Pères Noël sont mignons ! D'accord, les fraises ne sont pas des fruits de saison, mais il est toujours possible d'en trouver en décembre si vous souhaitez les faire à Noël.  Mais on leur excuse bien cela vu la simplicité de l'activité. Découvrez vite comment les faire en suivant les étapes ci-dessous.

## LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

- Une barquette de fraises
- De la chantilly (meilleure maison)
- Un stylo de pâtisserie au chocolat ou du chocolat fondu et un cure-dents ou des billes de sucre.

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Commencez par bien laver les fraises. Enlevez les calices (les feuilles) et positionnez les fraises sur leur base. Coupez les fraises aux 3/4. Optionnel : vous pouvez les vider. Remplissez les fraises de chantilly et posez le petit chapeau sur la tête des Pères Noël. (vous pouvez faire votre chantilly maison en suivant la recette ici) Il ne vous restera plus qu'à mettre un peu de chocolat ou des billes de sucre pour faire les yeux du Père Noël. A déguster rapidement avec beaucoup de gourmandise !

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
**6,49 €**

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
**1,99 €**

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
**1,59 €**

Tablier en coton avec poche

à partir de
**2,69 €**

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
**4,74 €**

Dessous de verre rond en bois

à partir de
**0,69 €**

Sac à tarte en coton

à partir de
**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr