

# Madame poire au chocolat

*Madame poire au chocolat*

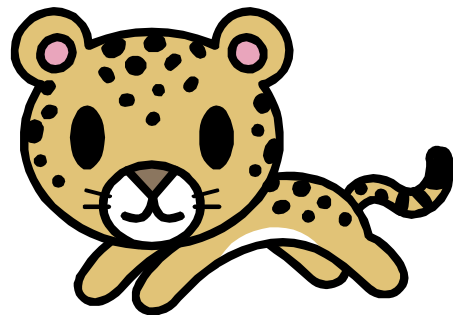
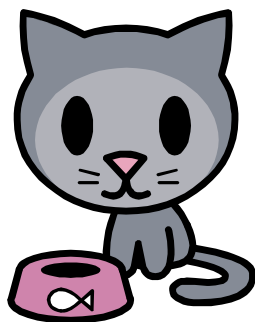
## 👤 Ingrédient :

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 👤 100 g de chocolat Nestlé Dessert Noir | 👤 4 fraises                        |
| 👤 8 mini chocolat Smarties              | 👤 1 orange                         |
| 👤 30 g de beurre                        | 👤 1 fil de bonbon rouge            |
| 👤 4 poires                              | 👤 1 cuillère à café de sucre glace |



## 👤 Solution :

- 👤 Dans un saladier, cassez le chocolat en morceaux et ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Faire fondre 2 minutes au four à micro-ondes à 500W. Ajoutez le beurre et le sucre glace. Mélangez.
- 👤 Pelez la poire en laissant la queue et coupez les oranges en rondelles de 1 cm.
- 👤 Avec une cuillère à café, badigeonnez la poire de chocolat. Utilisez 2 soucoupes pour faire ses pieds. Posez une rondelle d'orange dessus pour faire le chapeau et piquez sur la queue une fraise. Faites les yeux avec les mini Smarties et la bouche avec du fil de bonbon rouge. Placez-les une heure sur un plat au réfrigérateur.



cette recette vient de :



Pour ne pas imprimer la page :

Ctrl + P > sélectionner " pages : "> et enlever  
tous ce qui est écrit > taper : 1

sur google chrome :

ctrl + P > selectionner  
et taper :

page :  0  tout