

Brochettes fruitées



Un goûter gourmand et amusant !

- des morceaux de fruits : banane, pomme, kiwi, clémentine, ...
- 100 g. de chocolat noir
- 1 c. à c. de crème fraîche
- des piques à brochette ou bâtonnets
- pour décorer : perles en sucre, confettis en sucre, vermicelle en sucre, noix de coco, amandes en éclat,...



1

Coupez des morceaux de fruits et disposez les devant votre enfant. Préparez des bols ou des verres avec les différentes décorations.

2

Cassez le chocolat en morceaux et faites le fondre. Ajoutez le crème fraîche et bien mélanger. Demandez à votre enfant d'enfoncer un pique à brochette dans les morceaux de fruits.

Tout est prêt pour s'amuser et créer !

3

Votre enfant peut maintenant tremper les fruits dans le chocolat puis dans les différentes décorations.

4

Posez les brochettes sur du papier sulfurisé et laissez durcir le chocolat avant de les déguster.

ASTUCE

Pour plus de fraîcheur, congelez en amont les morceaux de fruits avec leur pique pendant 30 minutes. Vous pouvez également, les mettre au congélateur après les avoir décorées.