



Lundi 23 décembre

Bonshommes de neige en marshmallows

Une petite recette rigolote - et très bonne ! - pour compléter le paysage de tes maisons en biscuits (proposition d'activité d'avant-hier)...

Ingrédients nécessaires :



- des marshmallows (2 par bonhomme de neige)
- Une « lasagne » (bandeau gélifié)
- Sucre glace, eau et cacao en poudre ou stylo de décor pour pâtisserie
- Éventuellement, cure-dent ou sirop d'érable
- 1 Mikado par bonhomme
- Pour le chapeau, à choix :
 - ★ Un rouleau de réglisse
 - ★ Ou un carré de chocolat fin (style carré Lindt) et un bonbon rond et plat



Comment faire ?

1. Empile les 2 marshmallows. Pour cela, tu as le choix entre 3 techniques : les embrocher sur un cure-dents, les coller avec du sirop d'érable ou du sucre glace délayé avec un peu d'eau
2. Dessine un visage à ton bonhomme avec le sucre glace délayé (auquel tu as ajouté un peu de chocolat en poudre pour le colorer) ou le stylo décor
3. Coupe ta « lasagne » en deux dans le sens de la longueur et noue un des morceaux autour du coup de ton bonhomme pour faire une écharpe
4. Coupe le Mikado en 2 et plante chaque morceau de part et d'autre du bonhomme pour faire les bras



5. Et pour le chapeau ? tu as 2 possibilités :

- Avec le sucre glace délayé, colle le bonbon sur le carré de chocolat fin, laisse un peu sécher, puis colle le tout au sommet de ton bonhomme
- Ou bien, déroule la réglisse et ré-enroule-la autour de ton doigt pour confectionner un petit bonnet noir à ton bonhomme.

Attention ! La réglisse est très lourde par rapport aux marshmallows : n'hésite pas à enlever 3-4 cm pour que le bonnet ne soit pas trop grand.



Sources d'inspiration :

- Le site de Hugo l'escargot : <http://www.hugolescargot.com/fiche-fetes/recette-bonhommes-de-neige-noix-de-coco.htm>
- Annie RIGG & Lisa LINDER, *La cuisine de Noël avec les enfants*, Editions de Saxe, 2010, p. 24