



# UNE COURONNE À CROQUER !

Croquante et chocolatée, voici une jolie décoration à déguster !

## Il te faut :

- 100 g de corn flakes
- 220 g de chocolat au lait
- 30 g de beurre
- du papier sulfurisé
- des bonbons de couleur



1. Avec l'aide d'un adulte, fais fondre le beurre et le chocolat en morceaux au bain-marie.



2. Dans un saladier, mélange délicatement les corn flakes et le chocolat fondu, jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés de chocolat.



3. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, place un petit bol retourné et dispose tout autour le mélange corn flakes chocolat. Tasse-le délicatement autour du bol avec des mains bien propres.



4. Retire le bol, puis décore la couronne avec les bonbons colorés et laisse durcir pendant au moins 2 heures (ou toute une nuit) au réfrigérateur.



**Astuce**  
Demande à un adulte de t'aider à faire un joli nœud autour de la couronne pour la décorer.

Conception : Marie-Pascale Nicolas-Cocagne. Réalisation et photo : Héli-Ita.

