

# LES PONEYS-MELON

Collectionne  
tes recettes  
**Lissy** PONY préférées

**RECETTE**

PORTIONS : 4 poneys

PRÉPARATION : 30 min.

RÉFRIGÉRATION : 1 heure

DIFFICULTÉ : ★★★★★

MON AVIS : ♥♥♥♥♥

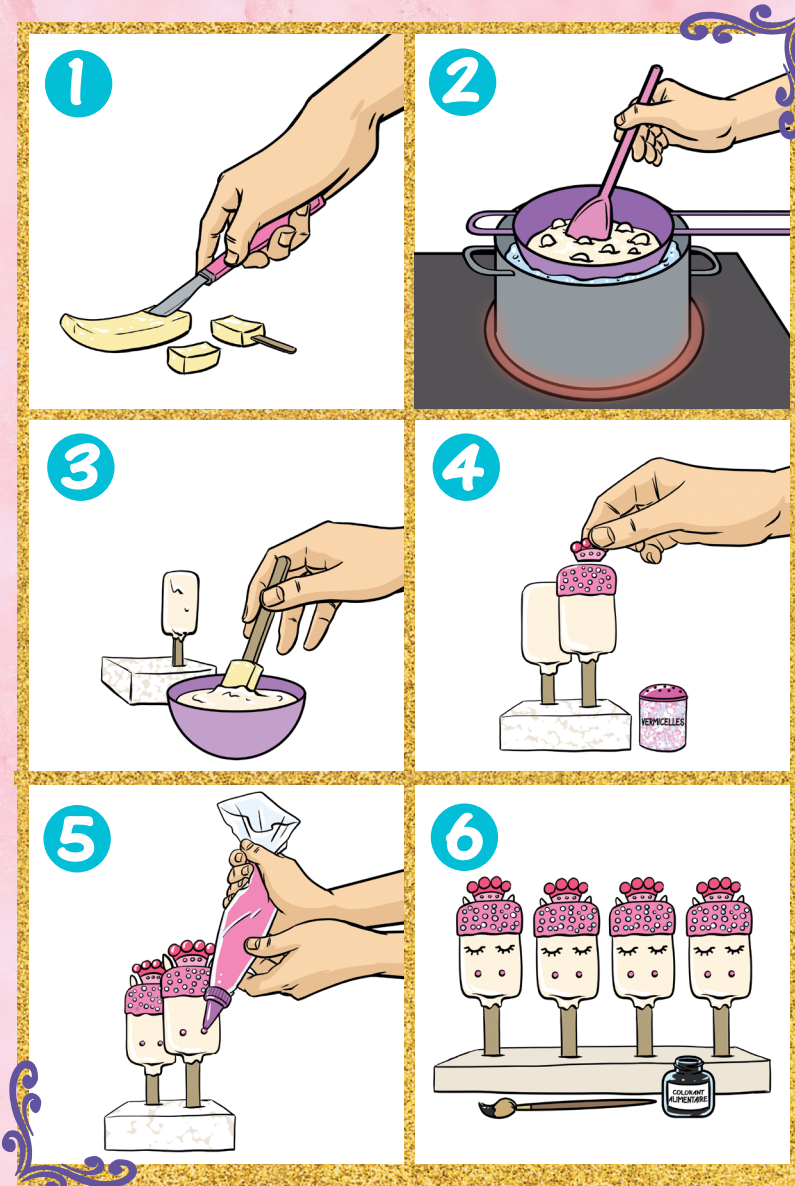


**IL TE FAUT :**

- 1 melon jaune (sans la peau et coupé en deux dans le sens de la longueur)
- 400 g de chocolat pâtissier blanc
- 150 g de glaçage au chocolat rose
- des vermicelles de sucre multicolores
- des bonbons roses aux fruits en forme de couronne
- du colorant alimentaire noir

**Accessoires :**

- 4 bâtonnets pour glaces
- du polystyrène ou un plat profond rempli de lentilles ou de riz
- 2 poches à douille ou 2 sachets de congélation



- 1 Pour les têtes des poneys, découpe quatre rectangles allongés dans le melon. Enfonce un bâtonnet dans chaque rectangle.
- 2 Fais fondre le chocolat blanc au bain-marie. Attention de ne pas trop le chauffer !
- 3 Trempe les morceaux de melon dans le chocolat liquide. Ensuite, plante-les dans un bloc de polystyrène et laisse-les durcir au réfrigérateur.
- 4 Fais fondre le glaçage rose et plonge la partie supérieure des morceaux de melon dans ce nappage. Avant que le chocolat ne durcisse, décore-les avec les vermicelles et les couronnes.
- 5 Fais à nouveau chauffer le glaçage rose et verse-le dans une poche à douille. Utilise-le pour faire des oreilles et des naseaux à tes poneys.
- 6 Pour finir, dessine les yeux de tes poneys-melon avec le colorant alimentaire.

Et voilà !



Demande à un adulte de t'aider !

**Conseil**

Si tu n'as pas de poche à douille, verse le glaçage dans un sac congélation. Ferme-le et coupe un des deux coins du bas.

Notes : .....