

# CHOUETTE RECETTE

## Il vous faut :

- 1 œuf
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 240 g de farine
- 150 g de chocolat noir à cuire

# Les poissons michoco



**1** Mélangez l'œuf et le sucre en battant bien. Ajoutez la farine et travaillez-la du bout des doigts pour que le mélange soit sableux. Intégrez le beurre en petits morceaux.



**2** Étalez la pâte (épaisseur 5 mm). Découpez des poissons avec un petit couteau. Disposez-les sur une plaque couverte d'un papier cuisson. Faites cuire 12 min à th 6.



**3** Faites fondre le chocolat. Trempez la queue des poissons dedans. Égouttez-les et posez-les sur une feuille de papier cuisson. Laissez durcir au frigo 2 heures.

Tu peux envoyer une photo de tes poissons michoco sur [f Lesbelleshistoires.magazine](https://www.facebook.com/lesbelleshistoiresmagazine)