

## Bonhommes de neige des îles au Picandou



## **Informations**

Préparation : 20 min.

## Ingrédients

- 8 Picandou
- 30 g de coco râpée
- 4 Sarments du Médoc en chocolat
- Billes de chocolat
- Pâtes à sucre de couleur

## Étapes de la préparation

- 1. Avec le fromage, confectionnez dans le creux de vos mains des boules de tailles différentes afin de réaliser la tête et le corps du bonhomme de neige.
- 2. Panez les boules dans la coco râpée.



- 3. Placez une petite boule sur une plus grande afin de réaliser un bonhomme de neige.
  4. Puis piquez les Sarments en chocolat afin de réaliser les bras.
  5. A l'aide de la pâte à sucre, réalisez des éléments de décoration à votre guise ; bonnet, écharpe, nez, boutons, chapeau, etc.
- 6. Décorez vos bonhommes de neige avec les billes en chocolat et les artifices en pâte à sucre.
- ? Astuce : Réalisez une version salée avec du fromage râpé et des morceaux de légumes pour les décorations.



Fromi recipe: Island snowmen with Picandou





Fromi recipe : Island snowmen with Picandou