

# electro shock II



Imprimé  
en deux  
couleurs  
(P.261 et  
P.1935) sur  
Rivoli blanc  
160g.

## Choco-croquines

Faire fondre du chocolat noir au bain-marie avec du sucre et un peu de beurre. Préparer les insectes, qui peuvent être petits, tels des fourmis, ou plus gros, tels des grillons, sauterelles, larves, chrysalides. Tremper les insectes dans le chocolat fondu, retirer et laisser durcir le chocolat à

température ambiante ou au réfrigérateur. Toute la difficulté est dans la composition et l'enrobage du chocolat. Nombreuses variantes possibles avec du chocolat blanc, chocolat noir, choco-croquines aux noisettes, etc.

antalis<sup>TM</sup>