

Le délice de Tom

De quoi rêve le pauvre Tom depuis toujours? De se régaler d'une petite souris nommée Jerry! Fais-lui plaisir avec ce dessert aux fruits en forme de souris... Un véritable délice qui te tombera tout cuit dans le bec: même pas besoin de courir pour jouer les chats gourmands!

Pour 4 personnes, soit 4 souris

Ingrédients:

2 belles poires

20 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 citron

8 clous de girofle

8 amandes effilées

1 gousse de vanille

1 rouleau de réglisse

Matériel:

Une casserole de taille moyenne

Un couteau à découper

Difficulté : Un peu délicat, mais très agréable à faire tous

ensemble!

Infos Parents :

Soigner la présentation d'un plat incite les enfants à le savourer, à prendre le temps de manger: ce dessert est une vraie fête! Si vous voulez gagner du temps, vous choisirez des fruits au sirop, soigneusement égouttés. A vous d'imaginer, de la même manière, d'autres animaux en utilisant différents fruits, par exemple des pêches ou des abricots.

LA RECETTE

Voilà un dessert rigolo, bon pour la santé, et en plus... délicieux! Attention, il demande de la cuisson et des opérations d'épluchage un peu compliquées: laisse faire tes parents quand c'est difficile ou dangereux!

Pour réaliser quatre belles souris qui feraient rêver Tom...

Préparation et cuisson des poires

Si tu es trop petit pour te servir des couteaux, demande à un parent de couper le citron en deux, et d'éplucher délicatement les poires en conservant les tiges.

Arrose les poires d'un peu de jus de citron, pour qu'elles restent bien blanches et ne noircissent pas à l'air.

Mets les poires épluchées dans une petite casserole. Verse par dessus un verre d'eau, les 20 g de sucre en poudre et le sachet de sucre vanillé.

Sous la surveillance de tes parents, allume la plaque de cuisson, porte le liquide à frémissement (quand l'eau fait de petites bulles) et laisse cuire une quinzaine de minutes. Demande à tes parents de retirer les poires de la casserole et de les égoutter.

Laisse refroidir... Non non, ne sois pas si impatient... on dirait Tom!

Décoration

En attendant, découpe 4 morceaux de réglisse d'environ 15 cm, prépare tes clous de girofle, tes amandes effilés, et taille une gousse de vanille en baguettes fines et courtes.

Quand les poires ont bien refroidi, fais-toi aider pour découper chaque poire en deux dans le sens de la longueur, et ôter les parties dures et les pépins. Pose chaque demi-poire dans une assiette: c'est le corps de la souris.

Pose 2 clous de girofle pour former les yeux et plante 2 amandes effilées au-dessus des yeux pour former les oreilles. C'est la queue de la poire qui forme le museau: si elle a disparu au découpage ou à la cuisson, on ajoute un clou de girofle!

Pour faire les moustaches on plante 4 baguettes de vanille par souris, 2 de chaque côté du museau. Pour finir, place le morceau de réglisse pour former la queue de la souris à l'arrière de chaque demi-poire!

Garde tes souris bien au frais, sous un film étirable, jusqu'au moment de servir.

Bon appétit Tom!

Use of this site signifies your agreement to the terms of use. TM & © 2008 Boomerang. A time Warner Company. All rights reserved.

Boomerangtv..fr is part of the Turner Sports and Entertainment Digital network