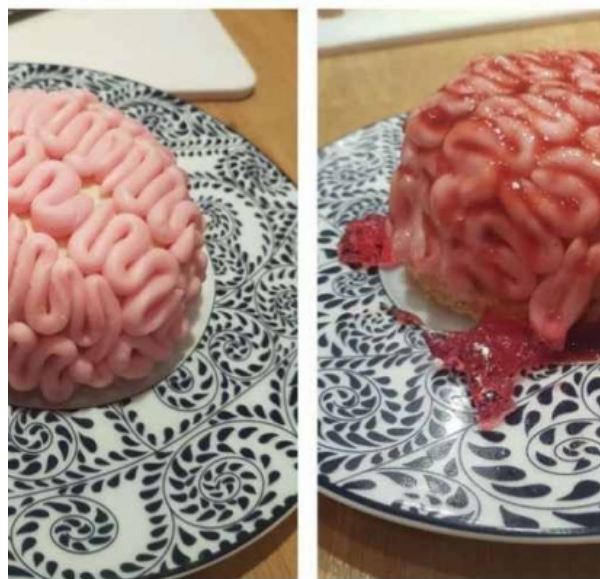


# CERVELLES DE ZOMBIES D'HALLOWEEN



Samedi c'était Halloween ! Et pour cette année c'était ma semaine alors il fallait faire les choses en grand ..  
.d'autant que ca fait deux ans qu'ils attendent de le fêter avec moi et qu'ils me le disent régulièrement

La recette est assez simple meme si certaines étapes sont plus techniques et nécessitent un peu créatif.

## LES INGRÉDIENTS :

- 75 g chocolat blanc
- 100 ml coulis de fraise
- 4 g gélatine soit 2 feuilles
- 140 g chocolat blanc
- 140 g yaourt à la vanille
- 250 g pâte d'amande
- 50 ml coulis de fraise

La suite de la recette ici :

<https://www.brico4kids.com/2020/11/01/cervelles-de-zombies-dhalloween/>

Attention car en plus c'est super bon !

## Etape 1 : CERVELLES DE ZOMBIES D'HALLOWEEN

**Etape 1** : la coque en chocolat

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie

La suite se trouve à l'url suivante :

<https://www.brico4kids.com/2020/11/01/cervelles-de-zombies-dhalloween/>

Attention car en plus c'est super bon !





## Etape 2 : CERVELLES DE ZOMBIES D'HALLOWEEN

Samedi c'était Halloween ! Et pour cette année c'était ma semaine alors il fallait faire les choses en grand ..  
.d'autant que ca fait deux ans qu'ils attendent de le fêter avec moi et qu'ils me le disent régulièrement

La recette est assez simple meme si certaines étapes sont plus techniques et nécessitent un peu créatif.

### LES INGRÉDIENTS :

- 75 g chocolat blanc
- 100 ml coulis de fraise
- 4 g gélatine soit 2 feuilles
- 140 g chocolat blanc
- 140 g yaourt à la vanille
- 250 g pâte d'amande
- 50 ml coulis de fraise

LA suite a l'url suivante :

<https://www.brico4kids.com/2020/11/01/cervelles-de-zombies-dhalloween/>

attention car c'est super bon

