

Le portrait aux 4 saveurs

Une recette créative d'un portrait mêlant les 4 saveurs:
sucré, salé, acide et amer



Nombre de parts	Temps de préparation	Temps de cuisson
25	15'	-



200g de poudre
d'amandes

100 g de sucre glace

2 citrons



1 plaque de chocolat
noir 80%

1 boîte de bretzels



On se lave les mains !

Etape 1 : Chacun prend une assiette et note son prénom si vous êtes plusieurs à réaliser un portrait.

Etape 2 : On commence par **le sucré** : dans un saladier, chaque participant met 2 cuillères à café d'amande en poudre, et 1 cuillère à café de sucre glace. Verser progressivement un tout petit peu d'eau à l'aide d'un adulte si besoin et bien mélanger le tout. 

Quand le mélange prend la consistance d'une pâte, chacun prend 2 cuillères du mélange et étale la pâte au doigt dans son assiette, pour former un visage.

Etape 3 : On passe à **l'acide** : couper à l'aide d'un adulte un citron en demi voire en quart de tranches fines. Chacun en prend un ou deux morceaux pour faire la bouche de Bibou. 

Etape 4 : Pour **l'amer**, casser des petits morceaux de chocolat noir. Chaque enfant prend 3 morceaux pour faire les yeux et le nez de Bibou.

Etape 5 : On termine avec le **salé**. Chacun prend deux bretzels arrondis pour faire les oreilles. Les bretzels « bâton » peuvent servir pour faire les cheveux.

Et voilà, le visage est prêt, on peut le déguster tous ensemble!