



Desserts

## **Cheval de Saint-Nicolas brochettes**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 tranches de pain d'épices  
8 fraises (coupées en deux et débarrassées de la couronne)  
8 mandarines (quartiers)  
8 raisins  
1 cuillère à soupe de glaçage (prêt à l'emploi)  
8 yeux de décoration en sucre  
4 friandises (lacets 'bonbon')

### **Méthode de préparation**

Découpez la forme d'une tête de cheval dans les tranches de pain d'épices avec l'aide d'un adulte.

Attachez le lacet 'bonbon' autour de la bouche deux fois et nouez-le au niveau du cou.

Collez les yeux à leur place avec un peu de glaçage.

Piquez votre fruit préféré sur la brochette et assurez-vous que le côté pointu reste libre.

Piquez enfin la tête de cheval sur le bois à brochette. Mmmm ... on va se régaler !

### **Ustensiles de cuisine**

Bois à brochette

