

En cuisine, avec Sandrine, des fantômes (recette trouvée par Ambre dans son magazine)

Crousti-fantômes

Même pas peur !



Décore-les avec des morceaux de carotte.

Il te faut :

Pour 6 fantômes



2 œufs



50 g d'emmental râpé



amandes



6 pincées de sel

1 Casse un œuf dans une soucoupe. Emprisonne le jaune sous un verre, verse le blanc dans un saladier. Recommence avec l'autre œuf.



2 Garde les deux jaunes pour une autre préparation. Mets le sel dans le saladier. Bats les blancs en neige.



3 Ajoute le fromage. Mélange délicatement. Dépose six tas de cette préparation sur une feuille de papier cuisson posée sur un plat à four.



4 Modèle des fantômes. Mets des morceaux d'amande à la place des yeux. Demande à un grand de les faire cuire au four 40 min (th. 3).

