

## Dessert d'Halloween

### Ingrédients :

- 1 corne de monstre bouillie (ou une banane)



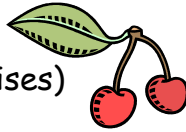
- Un peu de lait de crocodile fouetté (ou crème Chantilly)



- 3 cuillère à soupe de sirop d'araignées broyées (ou sauce au chocolat)



- 4 cœurs de chauve-souris (ou cerises)



- 2 yeux de mouches géantes (cerises ou framboises)



### Mode d'emploi :

1. Coupe la corne de monstre en tranches. Dispose les tranches tout autour de l'assiette, de façon à former une citrouille. Garde deux tranches de bananes pour faire les yeux.
2. Pour faire le visage de la citrouille, mets de la crème Chantilly au centre de l'assiette. Utilise les deux tranches de bananes restantes pour faire les yeux.
3. Ajoute quatre cœurs de chauve-souris pour faire la bouche de la citrouille et les deux autres cœurs pour compléter ses yeux.
4. Enfin, verse le sirop d'araignées broyées sur les tranches de la corne de monstre.

