



ACTIVITÉ AUTOUR DU FILM ZÉBULON LE DRAGON



FACILE



30 MINUTES

+4

DÈS 4 ANS

Un cœur fondant au chocolat!



20'



10'



4X

INGRÉDIENTS

- 150 grammes de **chocolat noir**
- 35 grammes de **farine**
- 100 grammes de **beurre**
- 80 grammes de **sucre fin**
- 3 **œufs**
- 1 cuillère à café d'**extrait de vanille**
- Un peu de beurre et de farine pour tapisser l'intérieur de tes moules
- Des smarties (facultatif)

USTENSILES

- Deux **saladiers**
- Un **fouet**
- Une **cuillère en bois**
- Six **ramequins** (ou moules à muffin)

PRÉPARATION

AVEC L'AIDE D'UN ADULTE :

1. Beurre l'intérieur de tes moules et place-les 5 min. au frigo
2. Saupoudre-les ensuite d'un tout petit peu de farine
3. Casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre quelques instants au four à micro-ondes
4. Ajoute le beurre coupé en morceaux dans le chocolat fondu et mélange bien le tout
5. Fouette les œufs et le sucre
6. Ajoutes-y le chocolat et le beurre fondus, ainsi que l'extrait de vanille
7. Incorpore très délicatement la farine au mélange
8. Répartis la préparation dans les 6 moules et place-les au frigo pendant une heure
9. Préchauffe le four à 210°, demande à un adulte d'y placer les moules et laisse cuire 10 min.
10. Laisse un peu refroidir, démoule tes petits gâteaux et, comme Anna dans le film, garnis éventuellement le dessus avec quelques smarties

Te souviens-tu du petit film que tu as vu juste avant *Zébulon le dragon*? Anna, une petite taupe se rend chez son ami le lapin Biserte. En effet, c'est son anniversaire et elle cuisiné pour lui un délicieux cœur fondant au chocolat! Pour cela, elle n'hésite pas à braver le froid glacial et fait fi des conseils de l'araignée, qui lui recommande de

ne pas poursuivre sa route à cause du géant qui hante la forêt et fais disparaître tous les animaux. Mais au bout du compte, elles sont bien contentes de rencontrer ce géant à la grosse barbe soyeuse, qui les conduira toutes les deux jusqu'à la maison de Biserte, bien à l'abri dans son épais pelage tout doux et tout chaud! C'est même à lui qu'Anna offrira finalement **son cœur fondant...**

Et toi, ça te dirait de déguster ce succulent petit gâteau? Alors, demande de l'aide à quelqu'un de ta famille et ... **à vos fourneaux!**



N'hésitez pas à nous envoyer les photos de vos réalisations à cinepilou@grignoux.be!
Ça nous fait toujours super plaisir!

**Invite maintenant tes proches à venir déguster
tes cœurs coulants et ... régalez-vous!**