

Les S'mores

Ce dessert à base de feu, diablement délicieux, est depuis longtemps un classique aux États-Unis et devient de plus en plus populaire en Europe. Facile à préparer, il est délicieux à se lécher les doigts.

Ingrédients :

- Biscuits au beurre côté chocolat (lait entier ou noir)
- Chamallows
- Un bâton par personne

Préparation :

1. Placez une chamallow sur le bout pointu du bâton et tenez-la au-dessus du feu ou dans les braises. Attention à ne pas tenir directement dans les flammes, car la chamallow brûle rapidement.
2. Faites tourner le bâton de façon régulière pour que la chamallow prenne une couleur caramel uniforme de tous les côtés.
3. Lorsque la chamallow a gonflé de 2 à 3 fois sa taille, elle est prête.
4. Prenez deux biscuits au beurre côté chocolat et placez la chamallow sur le côté chocolat du biscuit.
5. Placez le deuxième biscuit, également côté chocolat, sur la chamallow chaude. Celui-ci fait fondre le chocolat et votre sandwich S'mores est prêt.

