

Faire fondre 160 g de chocolat à pâtisserie coupé en petits morceaux dans 1dl de lait, très doucement, sans y toucher.

- Ah ! ça y est, j'ai trouvé : des amandes effilées pour les taches, des billes argentées pour les yeux, de la réglisse pour les poils du cou, des marshmallows et des bonbons de toutes les couleurs pour le fond.

Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.

Ajouter 150 g de beurre très mou. Mélanger encore.

Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Votre Camille en chocolat est prête.