You need

for 6 to 8 people

baking paper
papier sulfurisé

2 rolls of puff pastry
2 pâtes feuilletées

Chocolate spread
chocolat à tartiner
(or jam or stewed fruit)
(ou confiture ou compote)

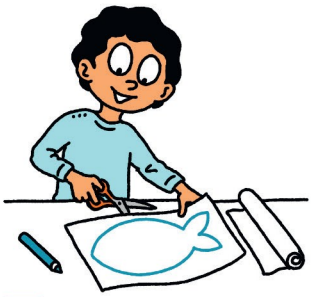
1 chocolate chip (or 1 currant or 1 cranberry)
1 pépite de chocolat (ou 1 raisin sec ou 1 cranberry)

1 pastry wheel
1 roulette à pâtisserie

Fishy chocolate puff

Poisson feuilleté au chocolat

Voici un délicieux poisson... au chocolat que tu pourras partager avec tes copains ou en famille.



1 **Draw a fish on a piece of baking paper, then cut out your fish.**

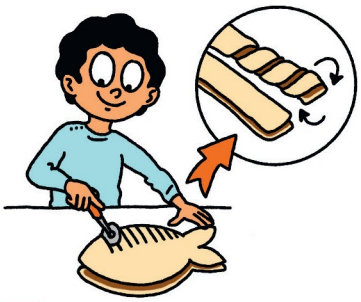
Dessine sur une feuille de papier sulfurisé la forme de ton poisson, et découpe-la.

2 **Roll out the puff pastry, then place your paper fish on it. Cut out the fish with a pastry wheel. Repeat with the second roll of puff pastry.**

Place cette feuille sur une pâte feuilletée déroulée. Avec la roulette à pâtisserie, découpe tout autour le dessous de ton poisson. Fais de même avec la deuxième pâte feuilletée.

3 **Cover the fish puff pastry with chocolate spread. Place the other fish puff pastry on top.**

Étale la pâte à tartiner au chocolat sur la première pâte feuilletée découpée. Puis place délicatement au-dessus la deuxième pâte feuilletée découpée.



4 **Cut 1cm-thick strips on each side of the fish. Then twist the strips. Put in the oven for 20 minutes. Leave to cool and place the chocolate chip to make the eye.**

Découpe des bandes d'1 cm de chaque côté de ton poisson, puis forme les torsades. Mets au four env. 20 minutes. Laisse refroidir et place l'œil du poisson.

Illustrations : Clémence Lallemand. Photo : Odile Amblard.