

## Les fruito-esquimos

### Il te faut :

- 4 petits-suisses
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- une douzaine de fraises
- 2 petites tranches de pastèque
- 4 bâtonnets en bois



**1** Mélange 2 petits-suisses avec 1 c. à s. de sucre dans un bol (garde les pots vides). Lave et sèche les fraises. Coupe-les en petits morceaux et ajoute-les au mélange.



**2** Dans un autre bol, mélange 2 petits-suisses avec 1 c. à s. de sucre (garde les pots). Découpe la pastèque en dés (ôte les pépins s'il y en a) et ajoute-les au 2<sup>e</sup> mélange.



**3** Remplis 2 pots avec le mélange à la fraise et 2 autres pots avec le mélange à la pastèque. Enfonce un bâtonnet au milieu et mets au congélateur pendant 2 heures.