

NIDS DE PÂQUES



Ingrédients :

- 600g de chocolat au lait
- 200g de chocolat blanc
- 400g de riz soufflé
- 24 moules à muffins
- Des œufs en chocolats pour la décoration

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat au lait au bain marie.
2. Mélanger le chocolat avec le riz soufflé jusqu'à ce que le riz soit bien enrobé.
3. Répartir la préparation dans les moules à muffins en creusant un trou au milieu (pour former le nid).
4. Laisser durcir au frigo.
5. Faire fondre le chocolat blanc très doucement au bain-marie puis, à l'aide d'une fourchette, faire des traits de chocolat blanc sur les nids.
6. Démouler les nids et y déposer 2 ou 3 œufs en sucre ou en chocolat.

Bon appétit !