

NIDS DE PAQUES

Préparation : 15 mn
Refroidissement : 4 h

Ingredients
200 g de chocolat
4 cuillères à soupe
de lait

des mini-fonds
de tartillette
6 œufs très frais
60 g de sucre
des mini-Smarties

Verse le lait dans la casserole.
Ajoute le
chocolat cassé en morceaux.
Fais chauffer tout doucement
en mélangeant avec la cuillère
en bois jusqu'à ce que le
mélange soit parfaitement
lisse.

Ajoute alors dans la casserole
le sucre.
Mélange bien. Retire la
casserole du feu.



Sépare les blancs et les
jaunes des œufs.

Verse les jaunes un à un dans la casserole en mélangeant très
soigneusement à chaque fois.

ATTENTION : COMME LES
ŒUFS DE LA MOUSSE AU
CHOCOLAT NE SONT PAS
CUITS, TU DOIS UTILISER
SEULEMENT DES ŒUFS TRÈS
FRAIS (PONDUS DEPUIS MOINS
D'UNE SEMAINE) ET NE JAMAIS
GARDER UNE MOUSSE AU
CHOCOLAT PLUS DE DEUX
JOURS AU RÉFRIGÉRATEUR



Monte-les en neige très ferme.
blancs

Mélange délicatement les
blancs avec le reste de la
préparation.



Verse le tout dans des mini-
fonds de tarte et mets
des mini smarties pour décorer.
Mets au réfrigérateur au
moins quatre heures.