

Nids de Pâques chocolat-coco



Ingrédients

- 50 g de chocolat au lait cassé en morceaux
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 100 g de noix de coco
- 3 à 5 cuillères à soupe de lait
- 12 petits oeufs en sucre



Préparation

Faites fondre au micro-ondes le chocolat dans un bol avec l'eau, 30 secondes pour commencer. Remuez puis faites fondre encore 30 secondes. Remuez bien pour que le chocolat soit lisse et brillant.

Ajoutez la noix de coco au chocolat fondu et combinez bien le tout. Ajoutez le lait jusqu'à ce que le mélange soit malléable à la main.

Formez des petits nids sur une assiette recouverte de papier sulfurisé. Laissez-les durcir 2 heures au réfrigérateur. Avec une spatule, décollez de l'assiette et déposez sur un plat de service. Disposez des petits œufs en sucre dans chaque nid.



Astuces de chef

- Laissez bien durcir les nids avant de les décorer.
- Sortez-les quelques minutes avant la dégustation.

Joyeuses Pâques