

Oeufs de Pâques

AU CHOCOLAT



Si tu veux en manger autant que d'habitude, il va falloir commencer très très très tôt !

INVERSION DES RÔLES 1 L'ENFANT PRÉPARE 2 LE PARENT DÉGUSTE



6 oeufs



200g de chocolat noir



20g de sucre, 40g de praliné en poudre



Coupe délicatement le haut de des oeufs avec un coupe-oeuf ou un couteau



Sépare les blancs des jaunes d'oeufs.



Nettoie délicatement les coquilles d'oeufs.



Dans un saladier posé dans une casserole remplie d'eau pour faire un bain-marie, fais fondre le chocolat coupé en morceaux.



Quand il est fondu, ajoute le sucre, les jaunes d'oeufs et le praliné en poudre.



Bats les blancs d'oeufs en neige avec un batteur électrique puis ajoute-les délicatement au chocolat.



Remplis un sac de congélation avec la mousse au chocolat. Coupe un coin du sac et remplis les coquilles d'oeufs de mousse.



Mets au réfrigérateur 2h avant de servir.

