



LES NIDS CHOCO

À Pâques, offre des petits œufs en chocolat dans de jolis nids en papier de soie.

Il te faut (pour 40 œufs environ) :

- 200 g de chocolat noir
- 70 g de beurre
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 5 c. à soupe de sucre glace
- 2 jaunes d'œuf
- des mini perles de sucre coloré
- de la noix de coco râpée
- 4 petites crêpes Gavottes®

Pour faire ta pâte en chocolat

1. Casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre au micro-ondes. Ajoute le beurre en morceaux puis la crème fraîche. Mélange bien.



2. Dans un bol, mélange bien les jaunes d'œuf avec le sucre glace. Puis ajoute-les au chocolat fondu.



3. Mets au frais pendant 2 heures.

Pour faire tes petits œufs



1. Sors la pâte du frigo. Attends 10 min. Prends-en une cuillerée à café. Roule la pâte dans tes mains pour faire un œuf.



2. Roule ton œuf dans les mini perles de sucre coloré (ou la noix de coco râpée ou les crêpes Gavottes® émiettées).



Envoie les photos de tes réalisations sur pomedapi@bayard-presse.com ou sur la page [facebook](#) du magazine.