

Petits nids de pâques

Préparation : 1 h / Repos : 1 nuit

Ingrédients pour 4 petits nids :

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| ✓ Pied & nid | Pour la finition |
| ✓ 200 g de chocolat au lait | ✓ Petits oeufs en chocolat |

Pour la mousse :

- ✓ 180 g de chocolat blanc
- ✓ 500 g ce crème liquide ENTIERE

Préparation : *Recettes de Caline*

Préparez les coques

Faites fondre le chocolat au bain marie.
Lorsque le chocolat est bien fondu, le transférer dans un bol.
Gonflez 4 ballons de petit diamètre.

Chemisez une plaque de papier sulfurisé

Trempez vos ballons dans le chocolat fondu.

Égouttez-les quelques instants au dessus du bol et placer
chacun des ballons sur la plaque

Laissez sécher au minimum 4h.
Idéalement toute une nuit.

Préparez la mousse au chocolat :

Avant de commencer, placez un grand saladier et les fouets de votre batteur
au congélateur pendant au moins 10 min

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes
réservez.

Placez votre crème liquide bien froide dans le saladier bien froid et montez
la crème jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir (mais pas en total chantilly),
attention de ne pas trancher cette crème Petite astuce ; de façon que ma crème
monte au plus vite, je mets sur vitesse rapide dès le départ).

Versez une petite partie de la crème dans le chocolat fondu, bien mélanger
délicatement, puis versez le reste et bien mélanger toujours aussi délicatement.

Montage *Recettes de Caline*

Percez les ballons délicatement, puis dressez votre mousse au chocolat dans les coques en chocolat durcies.

Laissez reposer pendant 4h environ

Au moment de servir, décorez de quelques oeufs en chocolat.

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!