

# Petits nids de pâques

**Préparation : 1 h / Repos : 1 nuit**

## **Ingrédients pour 4 petits nids :**

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

## **Pour la mousse :**

- ✓ 180 g de chocolat blanc
- ✓ 500 g de 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 Celine*

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 !!**