



Oeuf de Pâques en chocolat



6 pers



15 mn



1 h

Les ingrédients

- 1 tablette de chocolat noir
- 30 g de bonbons colorés au chocolat
- 30 g de noisettes
- 30 g de pistaches
- 30 g d'amandes émondées

La recette

Etape 1

Dans un bol, faire fondre le chocolat au micro-onde et le verser dans 16 cuillères à soupe.

Etape 2

Répartir les bonbons au chocolat, les pistaches, les amandes et les noisettes sur les cuillères en chocolat.

Etape 3

Placer les cuillères au frais pendant 1h.

Etape 4

Démouler délicatement chaque cuillère avec la pointe d'un couteau.

