



Muffins de Pâques



4 pers



10 mn



2 h

Les ingrédients

- 1 gâteau tout chocolat
- 10 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 petits œufs de Pâques

La recette

Etape 1

Dans une casserole, faire fondre à feu doux le beurre avec le chocolat.

Etape 2

Séparer les jaunes des blancs d'œufs, puis mélanger les jaunes avec le sucre vanillé. Ajouter le chocolat. Bien remuer.

Etape 3

Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange.

Etape 4

Placer la mousse 2 heures au frais.

Etape 5

Prélever quatre ronds dans le gâteau tout chocolat et creuser à l'intérieur.

Etape 6

Déposer de la mousse au chocolat dans chaque nid et décorer avec les petits œufs de Pâques.

