

Nids de pâques

6 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- Pour le moelleux au chocolat :
- 3 oeufs
- 100 g de chocolat
- 50 g de beurre
- 100 g de sucre
- 25 g de farine
- 25 g de maïzena
- 1 pincée de sel
- Pour les serpentins :
- 200 g de chocolat praliné

La **recette**

Etape 1

Préparer la base du nid. Préchauffer le four à 180°C et beurrer les moules.

Etape 2

Prendre deux récipients et séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Battre les blancs en neige avec le sucre.

Etape 3

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Etape 4

Incorporer les blancs en neige, puis ajouter la farine, la maïzena et le sel.

Etape 5

Remplir les moules aux deux tiers, ajouter un oeuf de pâques au milieu puis enfourner 15 minutes maximum.

Etape 6

Préparer la finition. Faire fondre le chocolat au bain marie. Le chocolat ne doit pas être trop liquide.

Etape 7

Mettre le chocolat dans une poche à douille ou dans un sac de congélation. Couler des serpentins avec un mouvement circulaire et rapide. Ajouter des oeufs pour la décoration.