

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.