

Nids en chocolat

Pour 10 nids, il te faut :

225 g de chocolat noir

50 g de beurre

2 cuillères à soupe de miel liquide

100 g de corn-flakes

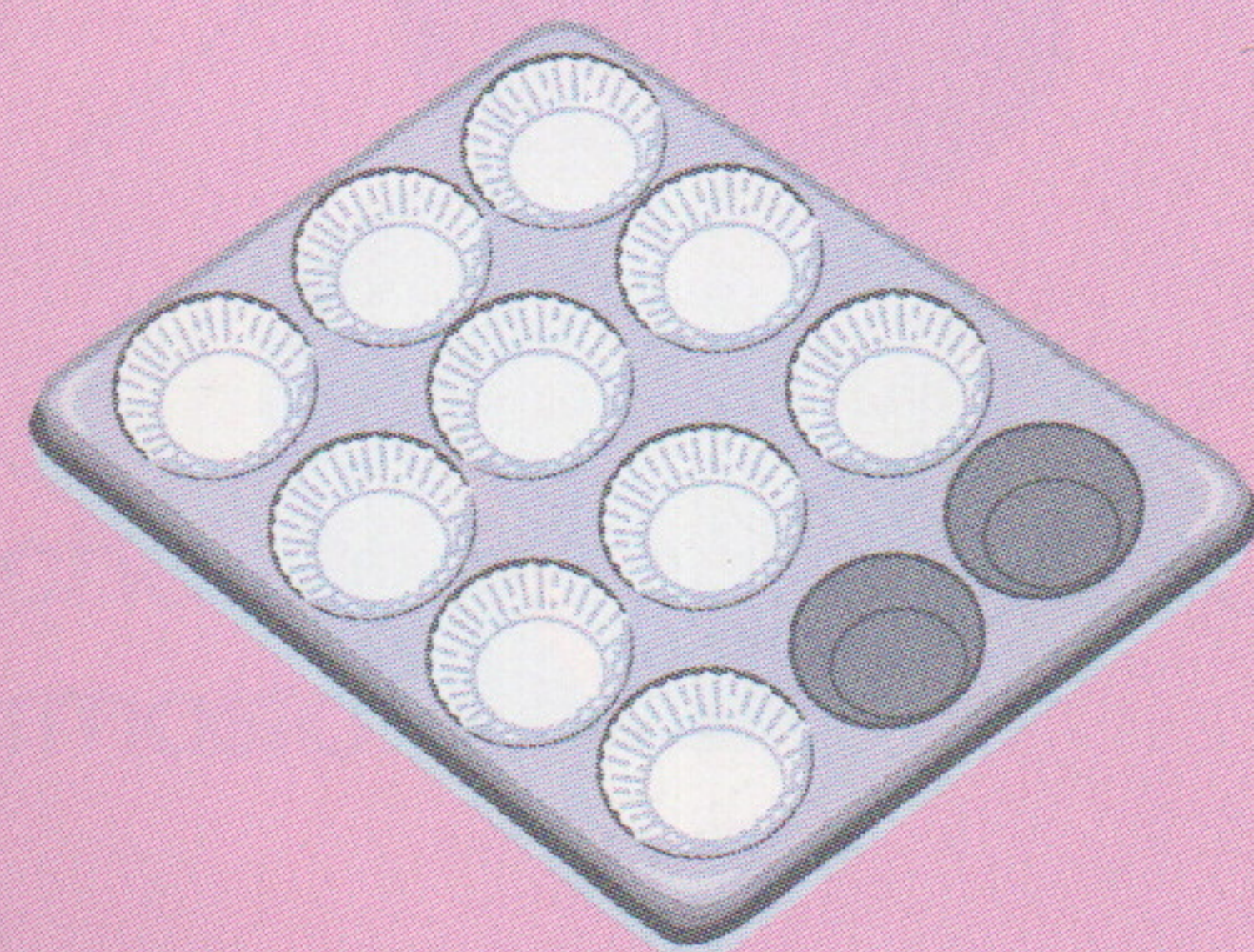
30 petits œufs en chocolat

des caissettes en papier

un moule à tartelettes



À conserver au réfrigérateur, dans un récipient hermétique, et à déguster dans les trois jours.



1. Dispose dix caissettes dans les creux du moule. Casse le chocolat en morceaux dans une grande casserole.





Le miel glisse de la cuillère.



N'écrase pas les corn-flakes.

2. Mets le beurre. Ajoute le miel avec une cuillère à soupe préalablement trempée dans de l'eau chaude.

3. Puis fais doucement chauffer, sans cesser de remuer jusqu'à ce que le chocolat et le beurre aient fondu.

4. Éteins le feu, puis ajoute les corn-flakes. Remue délicatement, jusqu'à ce qu'ils soient enrobés de chocolat.



Pousse les corn-flakes contre le bord.



5. Remplis les caissettes en allant jusqu'au bord. Creuse légèrement au milieu en enfonçant le dos d'une petite cuillère.

6. Dépose trois petits œufs dans chaque nid. Place le moule au réfrigérateur et laisse durcir environ 1 heure.



7. Puis sors les nids des caissettes et dispose-les sur une assiette. Conserve au réfrigérateur jusqu'à dégustation.