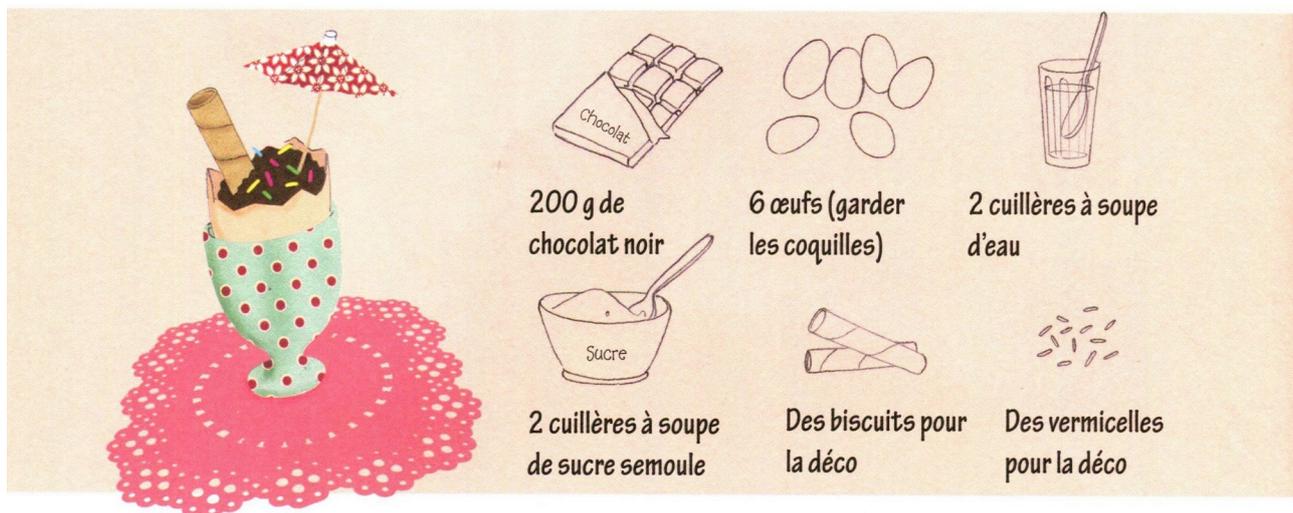


Les œufs surprises



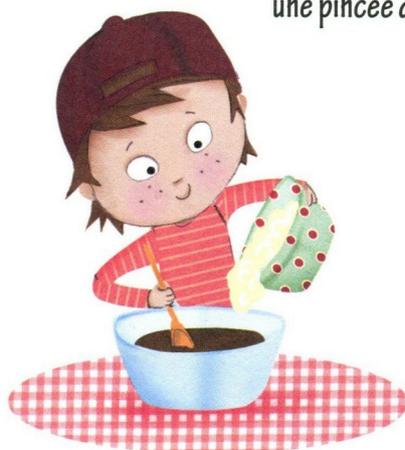
1. Sépare les blancs des jaunes. Rince les coquilles et laisse-les sécher.



2. Monte les blancs en neige en y ajoutant le sucre et une pincée de sel.



3. Fais fondre le chocolat avec l'eau au micro-ondes.



4. Ajoute le chocolat aux jaunes d'œufs et mélange bien. Ajoute délicatement les blancs en neige.



5. Remplis les coquilles d'œufs et réserve au frigo pendant 12 heures.



Pour cette recette, demande l'aide d'un adulte.