



La recette des œufs en chocolat de Mathilde

Ingrédient

- ✓ 300g de chocolat noir de couverture en pistoles



Accessoires

- ✓ Moule en silicone
- ✓ Poche à douille

Préparation

- Mettre 100g de chocolat à fondre dans un saladier placé sur une casserole avec eau bouillante au fond. Ajouter 50g de pistoles non fondues et mélanger
- Placer la poche sur un verre mesureur ou autre contenant pour y verser le chocolat fondu. Couper le bout de la douille
- Verser avec la douille le chocolat dans chaque petit moule
- Laisser refroidir une heure à température fraîche
- Démouler les moitiés d'œufs en chocolat
- Refaire fondre 100g de chocolat et répéter les mêmes étapes pour obtenir les autres moitiés d'œufs
- Faire réchauffer une assiette dans le four à 50°. Y poser les moitiés et les rassembler pour les coller.

Ensuite, il n'y a plus qu'à déguster !