



Desserts

Petits œufs de Pâques fourrés de mousse au chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de mousse au chocolat (blanche ou brune)

4 œufs de Pâques colorés (en chocolat, au choix)

décors arc-en-ciel (pour la décoration)

œuf de Pâques coloré (pour la décoration)

**Des petits œufs en chocolat et de la mousse au chocolat en 1 recette? C'est juste paradisiaque!
Personne ne peut résister à ces petits œufs joyeux et colorés**

Méthode de préparation

Avec un couteau coupez le petit chapeau des œufs de Pâques en chocolat.

Mettez la mousse au chocolat dans une poche à douille.

Remplissez complètement chaque petit œuf avec la mousse au chocolat jusqu'à ce qu'une belle touffe soit visible au-dessus.

Décorez le dessus avec les petits œufs en sucre et l'arc-en-ciel...

Conseil:

Pour la décoration vous pouvez aussi utiliser des granulés, de la menthe fraîche, du fruit frais ou des copeaux de coco!

