







Les mimi-mini-nids

Pour 4 personnes • Préparation : 1 heure • Cuisson : 5 minutes

Ingrédients

-  180 g de vermicelles
-  40 g de beurre
-  6 cuillerées à soupe de lait concentré sucré
-  3 cuillerées à soupe de noix de coco râpée
-  1/2 tablette de chocolat noir
-  des petits œufs en chocolat

À CROQUER
LE JOUR DE PÂQUES !



1 Fais fondre le beurre dans une poêle. Ajoute les vermicelles et fais-les dorer en remuant régulièrement.



2 Ajoute le lait concentré en remuant jusqu'à ce qu'il soit bien absorbé. Verse ce mélange dans des moules à muffins.



3 Tasse le mélange au fond et sur les bords des moules. Laisse 15 minutes au frigo. Fais fondre le chocolat dans une casserole.



4 Démoule les nids. Trempe le haut dans le chocolat. Saupoudre de coco. Quand les nids sont secs, remplis-les d'œufs en chocolat.