



Les chococoques

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

-  4 blancs d'œufs
-  200 g de chocolat noir
-  150 g de sucre en poudre
-  100 g de beurre fondu
-  75 g d'amandes en poudre
-  35 g de farine
-  20 cl de crème liquide
-  4 coquilles d'œufs bien lavées



Les mouillettes



1 Allume le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mélange les amandes en poudre, le sucre, la farine, les blancs d'œufs et le beurre fondu.



2 Recouvre un plat de papier cuisson et verse-y la pâte. Mets 20 minutes au four. Démoule le gâteau refroidi et tranche des mouillettes.

Les œufs



3 Casse le chocolat en morceaux. Fais bouillir la crème. Retire-la du feu et ajoute le chocolat en mélangeant pour faire une crème lisse.



4 Pose les coquilles dans des coquetiers. Verse la crème dedans. Sers aussitôt tes œufs avec les mouillettes. Ta famille va se régaler le jour de Pâques !