



## You need

for 6 bars



**280g marshmallows**  
280 g de chamallows



**60g butter**  
60 g de beurre



**400g popcorn**  
400 g de popcorn nature



**200g mini eggs**  
(in different colours)  
200 g de petits œufs  
de différentes couleurs



**50g white chocolate, melted**  
50 g du chocolat blanc fondu

# Easter popcorn bars

Surprise de Pâques

Du popcorn, des chamallows, des œufs en chocolat...  
Voici une étonnante surprise de Pâques qui plaira  
aux amateurs de sucre !



**1** In a large bowl, heat the marshmallows and butter in the microwave for 30 to 90 seconds.

Dans un grand saladier, verse les chamallows et le beurre. Mets ce mélange de 30 secondes à 1mn30 au micro-ondes.



**2** Stir until the marshmallows are melted. Add the popcorn and mix well. Fold in the mini eggs.

Remue jusqu'à ce que les chamallows soient fondus et lisses. Ajoute le popcorn et mélange bien. Ajoute ensuite les petits œufs et mélange bien.



**3** Gently press the popcorn mixture into a lined baking dish. Leave to cool in the fridge for 60 minutes.

Verse le mélange dans un plat rectangulaire tapissé de papier sulfurisé. Laisse refroidir pendant une heure au réfrigérateur.



**4** If you like, you can drizzle over white chocolate, then cut into squares and serve.

Si tu veux, tu peux décorer de quelques traits de chocolat blanc. Coupe ensuite en petits morceaux et déguste.