

PRATIQUE

LES ŒUFS SURPRISE

Des œufs de Pâques faits maison, ça te tente ? À la rédac de "Je bouquine", on a eu l'idée de les garnir de citations tout aussi gourmandes !

// Réalisation : Mathilde Allavène, Romane Chocat et Emmanuel Mercier //

LE MATÉRIEL (POUR 2 ŒUFS)



1



Fais fondre le chocolat à feu doux au bain-marie. Verse une cuillère à soupe du chocolat de ton choix dans chacune des quatre coques du moule.

2



Fais bouger le chocolat dans le moule afin qu'il recouvre toute la coque. Tu peux t'aider du dos de la cuillère. Répète l'opération dans les trois autres coques. Puis congèle ton moule pendant 10 minutes pour faire durcir le chocolat.

3



Sors ton moule du congélateur. Passe une seconde couche de chocolat fondu dans les quatre coques : tu peux même changer de type de chocolat ! Puis congèle à nouveau ton moule pendant dix minutes.

4



Démoule délicatement chaque coque en poussant avec tes doigts sur l'arrière du moule.

5



Mets une assiette vide au micro-ondes pendant dix secondes. Passe deux coques sur l'assiette chaude pour faire fondre les bords. Puis scelle-les, sans oublier de glisser ton message à l'intérieur. Ton œuf est prêt !

LE TRUC EN PLUS

Nous, on adore la version 100 % chocolat noir. Mais tu peux aussi faire un napage au chocolat au lait ou au chocolat blanc si tu préfères !

ASTUCE

Garde tes "œufs" bien au frais pour les conserver... avant de les croquer !

