Oeufs de Pâques en chocolat avec des coquilles recyclées

recette d"œufs de Pâques en chocolat avec des coquilles recyclées comme moules

Ingrédients pour 4 œufs en chocolat :
4 moitiés de coquilles d'œufs (que vous aurez conservées après un gâteau, une omelette ou autre recette...)
Une tablette de chocolat noir
Une tablette de chocolat au lait (ou blanc pour un œuf bicolore)
Ustensiles à prévoir :
Une boîte d'œufs
Un bol
Un saladier résistant à la chaleur
Une poche à douille réutilisable (facultatif)
Étapes de préparation :

1/ Cassez précautionneusement vos œufs en deux et videz-les si ce n'était pas déjà fait. Servez-vous du contenu par la suite pour vos recettes (omelettes, gâteaux, crêpes ou pancakes, ce ne sont pas les recettes à base d'œufs qui manquent !). Veillez à bien garder une moité de chaque œuf parfaitement intacte, et enlevez la membrane intérieure. Les rebords de vos moitiés d'œufs vides seront certainement un peu dentelés, c'est normal (difficile de faire autrement)

2/ Éliminez bien les résidus et rognez si besoin les rebords de coquilles qui vous paraissent trop hauts. Dans un bol d'eau froide, placez délicatement chacune des coquilles d'œuf pour les nettoyer en douceur puis séchez-les tout aussi délicatement.

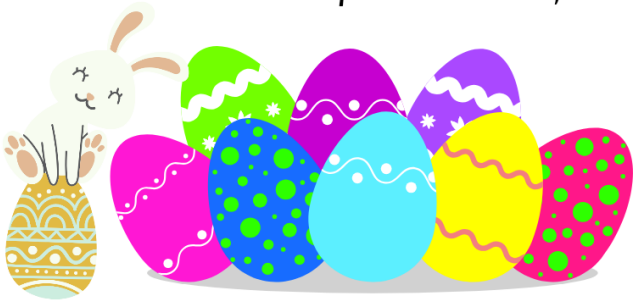
3/ Placez vos 4 moitiés de coquilles dans une boîte à œufs pour les faire tenir bien droites et passez à la suite.

4/ Cassez vos tablettes de chocolat en carrés et faites-les fondre au bain-marie. Si vous avez choisi de marier du chocolat blanc avec du chocolat noir (ou au lait), faites fondre les deux chocolats dans 2 récipients séparés.

5/ Transvasez les chocolats fondus dans un saladier et mélangez bien au fouet (vous pouvez utiliser un batteur électrique pour plus d'efficacité). Vous devez obtenir une préparation parfaitement lisse et homogène.

6/ Remplissez vos coquilles d'œufs de chocolat fondu (avec une poche à douille, c'est plus facile) presque jusqu'en haut. Pour un mélange chocolat blanc/chocolat foncé, versez un chocolat après l'autre pour un résultat artistique !

7/ Placez votre boîte d'œufs en chocolat au frais pendant 2 heures, le temps que le mélange durcisse.



Ville de trappes