

## | NIDS CROUSTILLANTS



+ 5 ans | Difficulté : ★★ | 40 minutes de préparation et 1h au frais

### Vous avez besoin de :

- 170 g de chocolat noir 70%
- 60 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de zestes de citron jaune
- 2 tasses de café de 250 ml rempli de céréales de riz soufflé (de type Rice Krispies)
- 1 cuillère à café de vanille
- 40 mini-œufs de Pâques au chocolat

### Étapes :

- Râper la peau de votre citron jaune pour remplir 1 cuillère à soupe de zestes.
- Dans un bain-marie, couper les carrés de chocolat noir pour les faire fondre, ajouter le beurre fondu et les zestes.
- Retirer du feu et laisser tiédir.
- Incorporer les céréales de riz soufflé en mélangeant au fur et à mesure avec une spatule pour que les céréales soient bien enrobées de chocolat sans être écrasées. Finaliser la recette en ajoutant la vanille.
- Répartir la préparation dans les moules en silicone (plus simple pour démouler) et façonner en forme de nids à l'aide d'une cuillère.
- Réfrigérer 1 heure.
- Démouler et garnir chacun des nids de mini-œufs de Pâques ou de petits bonbons.
- Très bonne dégustation !