

MENU DE PAQUES

Jeudi 4 avril 2024

Tomate mozzarella
sauce balsamique et basilic

Boulettes d'agneau au thym
Pommes noisettes

Tarte aux fruits rouges
Poussin en chocolat

CHOUETTE RECETTE

Les crousti-nids

Il vous faut :

- 100 g de riz soufflé
- 130 g de chocolat noir ou au lait
- 100 g de beurre
- des petits œufs colorés
- 1 stylo alimentaire noir
- 1 morceau de pâte à sucre orange
- des petites caissettes en papier
- des moules à muffins

Et voilà encore un œuf !



1 Faites fondre le beurre et le chocolat. Mélangez bien. Ajoutez le riz soufflé et mélangez. Laissez refroidir un peu.



2 Remplissez le fond et les bords des caissettes en papier avec le mélange. Placez-les dans des moules à muffins et mettez une heure au frigo.



3 Démoulez les nids. Sur chaque œuf, faites un bec en pâte à sucre et des yeux au stylo alimentaire. Disposez quelques œufs dans chaque nid.