

Charlotte de Pâques



Dessert **Facile**

Préparation : 30 mn

Un joli petit nid en chocolat avec des cocos tout rigolos !

Ingrédients

- 6 barres de chocolat
- 6 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 boîte de gâteaux à la cuillère roses de reims
- eau
- 2 cs de rhum
- des ptits oeufs de pâques à la liqueur

Préparation

- 1 Dans 1 saladier, mettre les 6 jaunes. Ajouter le sucre vanillé puis les 6 barres de chocolat fondu. Mélanger.
- 2 Dans 1 autre saladier, monter en neige très ferme les 6 blancs d'oeufs avec 1 pincée de sel.
- 3 Mélanger délicatement les blancs en neige avec la 1ère préparation. Voilà, votre mousse au chicouillat est faite !
- 4 Maintenant, le dressage : dans un saladier (le mien est carré), disposer tout autour vos biscuits trempés dans le rhum + l'eau. Mettre délicatement la mousse au milieu et recouvrir de gâteaux.
- 5 Pour la déco : ajouter sur le dessus des ptits oeufs. Mettre au frais.
- 6 Au moment de servir, j'ai décoré avec quoi ? Avec la p'tite poule qui avait pondu tous ces oeufs et son poussin. Voilà je crois que j'ai bien fait Madame la Cloche !

Proposé par



ptite pomme

coucou ! à défaut d'être un vrai cordon bleu je suis une ptite pomme rouge!!! pourtant je n'aime pas les pommes!!!!je préfère le tautiton tec !!!

je cuisine toujours "light" déjà pour garder la ligne et parce que j'ai du cholestérol !la barbe!

mais ça ne m'empêche pas de confectionner de bons petits plats!!!!

pour régaler Mr Moustaches et les nombreux copains!!!!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

