

Oeufs de Pâques à la mousse au chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Un dessert tout chocolat pour Pâques

Ingrédients

- 4 oeufs au chocolat
- 4 oeufs
- 4 bâtons de chocolat

Préparation

- 1 1 oeuf au chocolat, 1 bâton de chocolat et 1 oeuf par personne.
- 2 Préparer la mousse au chocolat : Faire fondre le chocolat au bain-marie. Monter les blancs d'oeuf en neige. Verser les jaunes d'oeuf sur le chocolat fondu en mélangeant énergiquement. Verser le tout sur le blanc d'oeuf et mélanger délicatement.
- 3 Garnir les oeufs en chocolat : Poser chaque oeuf au chocolat sur un coquetier. Enlever le dessus. Les remplir avec la mousse.
- 4 Garnir chaque oeuf avec les morceaux de chocolat restants de la découpe. Mettre au réfrigérateur 30 minutes.

Proposé par

Cuisine Familiale

Originnaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

