



Nids de Pâques coco et chocolat

Ingredients

80g de beurre
120g de chocolat noir
60g de sucre
2 oeufs
110g de farine
4g de levure chimique
30g de noix de coco râpée

Glaçage au chocolat

75g de chocolat noir
60g de sucre glace
30g de crème liquide entière
75g de beurre

Étape de la recette

- Pour 6 nids individuels -

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir au micro onde

Ajouter les oeufs battus, le sucre et mélanger

Verser la farine, la levure, la coco râpée et mélanger

Mettre la pâte dans les 8 empreintes

Enfourner 14 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Glaçage

A l'aide d'un couteau hâcher le chocolat noir

Le faire fondre au bain marie avec le sucre glace

Lorsque cela commence à fondre verser la crème liquide et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Hors du feu ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger

Laisser tiédir et napper les nids de Pâques

Parsemer de chocolat râpé et de noix de coco