

alimentarium



NID EN CHOCOLAT

Nid en chocolat

Ingrédients

Nid

20 g massepain blanc

30 g couverture noire

Lapin en massepain

50 g de massepain blanc pour le lapin

3 g de massepain orange pour la carotte

Massepain vert pour la carotte

Chocolat noir pour les pupilles des yeux

Œufs pour le nid

20 g de massepain de couleurs

différentes

(6 pièces)

Réalisation

- Recouvrir le moule alu de film plastique et le mettre à l'envers sur un papier de cuisson.
- Déposer par-dessus un disque de massepain blanc.
- Strier à l'aide d'un cornet de chocolat le massepain et laisser durcir le chocolat.
- Modeler le lapin.
- Retourner le nid et strier l'intérieur.
- Façonner les 6 oeufs en 3 couleurs.
- Passer du massepain vert dans le presse ail pour faire le l'herbe.
- Garnir le nid avec le lapin, l'herbe et les oeufs.
- Déposer dans un carton le nid posé sur un papier dentelle.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org