



LES PETITS NIDS DE PÂQUES AU CHOCOLAT ET NOISETTES HACHÉES

INGRÉDIENTS

- 125gr de nouilles chinoises aux oeufs
- 65gr de chocolat noir
- 65gr de chocolat au lait
- 30gr de beurre

Fais cuire les nouilles dans de l'eau bouillante, non salée, pendant le temps indiqué sur le paquet.

Egoutte-les bien et laisse-les sécher.

Fais fondre les deux chocolats au bain-marie.

Ajoutes-y du beurre ramolli par petits morceaux en remuant bien avec une cuillère en bois.

Mets les nouilles dans un grand bol.

Verse le chocolat dessus.

Façonne les petits nids sur un papier sulfurisé à l'aide d'une fourchette et de tes doigts.

Mets ta préparation à refroidir au frigo 1 à 2 heures.

Garnis le tout de petits œufs en sucre.



N'HÉSITE PAS À POSTER DES PHOTOS DE TA PRÉPARATION SUR INSTAGRAM EN UTILISANT LE HASHTAG #KIDIBUL

