



Nids de Pâques avec glace

👤 4 ⌚ env. 40 min



Préparation

1. Remplir les ballons. Faire fondre le glaçage et le verser dans un bol.
2. Tremper un ballon jusqu'à la moitié dans le glaçage et l'égoutter. Le poser sur un papier sulfurisé et attendre que le chocolat prenne. Procéder de la même manière avec les autres ballons. Tremper deux fois chaque ballon et laisser durcir le glaçage.
3. Couper le ballon à la hauteur du nœud et laisser prudemment dégonfler. Retirer le ballon du nid en chocolat ainsi obtenu.
4. Faire fondre un peu la glace et la battre à l'aide du mixeur, la verser dans une poche à douille cannelée, en remplir les nids chocolatés. Saupoudrer de pistaches hachées, décorer avec un petit lapin en chocolat et de petits œufs de Pâques. Servir sans attendre.

Astuce: Préparer les nids chocolatés la veille. Les conserver dans une boîte dans un endroit frais (pas au réfrigérateur).

Ingrédients

- Env. ½ bloc de crème glacée **FRISCO Vanille**
- 4 ballons à eau
- 1 sachet de glaçage pour gâteau noir
- 1 cs de pistaches hachées
- 4 petits lapins de Pâques
- Quelques petits œufs de Pâques

