

Nids au Chocolat et au Riz Soufflé



Ingrédients (Pour environ 15 nids):

- 200g de chocolat noir
- 80g de beurre
- 3 cuil. à soupe de sucre glace
- 0.5 dl de crème
- 60g de Rice Krispies (ou plus si vous souhaitez)
- 60 oeufs en sucre

Marche à suivre:

1. Casser le chocolat en petits morceaux. Faire fondre le chocolat au bain-marie sur feu doux. Ajouter le beurre par morceaux et bien remuer.
2. Une fois que le chocolat est fondu, ajouter le sucre glace ainsi que la crème. Bien mélanger à l'aide du fouet.
3. Ajouter ensuite les Rice Krispies. J'ai mis 60g à titre informatif, vous pouvez en mettre moins ou plus jusqu'à ce que vous trouviez la quantité qui vous plaise. Mélanger délicatement.
4. Répartir la préparation des moules à muffin en silicone sur environ 1,5 centimètre de hauteur. Creuser à l'aide d'une cuillère à café un petit creux au milieu.
5. Placer 4 oeufs en sucre au sein de chaque creux et placer les nids 3 heures au réfrigérateur.
6. Démouler et... déguster!