

## Œufs de Pâques au chocolat fourrés à la pâte à tartiner ou à la cacahuète



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

### Ingrédients, pour 10 chocolats

- 150 g de chocolat noir de votre choix
  - 20 g de pâte à tartiner
  - 20 g de purée de noisette
- Facultatif : 10 cacahuètes et/ou amandes nature entières

### La recette de Juliette

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit fondu.
2. Badigeonnez de chocolat fondu chaque empreinte du moule à l'aide d'un pinceau. Faites en sorte que le chocolat recouvre bien tout. Raclez à l'aide d'une spatule le dessus du moule de gauche à droite afin qu'il soit à peu près "propre". Tapez votre moule contre la plaque afin d'enlever les éventuelles bulles.
3. Placez au réfrigérateur pendant 30 minutes.
4. Sortez du réfrigérateur puis déposez au centre de chaque œuf 1/2 c.à c. de purée de cacahuète ou de pâte à tartiner. Placez en centre, si vous le souhaitez, 1 petite amande ou 1 cacahuète. Recouvrez de chocolat fondu, raclez votre moule de gauche à droite avec une spatule afin d'enlever l'excédent de chocolat. Placez de nouveau au réfrigérateur pendant minimum 30 minutes.
5. Pour démouler, placez votre moule à l'envers sur une plaque. Ôtez délicatement chaque œuf du moule, l'un après l'autre.