

## Petits nids en chocolat

- simple  
 moyen  
 difficile

Mise en place et préparation: env. 2 h  
Pour 4 pièces

4 morceaux de film alimentaire  
ruban adhésif  
2 sachets de glaçage foncé (d'env. 125g), fondu  
4 ballons gonflables



1. Gonfler les ballons, les envelopper serré de film alimentaire. Fixer solidement avec le ruban adhésif.

2. Verser le glaçage dans un petit bol. Plonger les ballons dans le glaçage, les poser sur un papier cuisson, laisser sécher. Répéter deux fois l'opération, laisser sécher.



3. Ouvrir délicatement le film sur le haut, retirer les ballons. Détacher soigneusement le film alimentaire des petits nids en chocolat.



250 g de séré aux fruits (p.ex. fraise)  
100 g de fraises, en petits dés  
1 dl de crème entière, fouettée en chantilly



**Séré aux fraises**

4. Mélanger le séré et les fraises dans un bol, incorporer la crème. Remplir les petits nids au chocolat à la cuillère, réserver au frais.



1/3 de rouleau de pâte d'amandes verte (env. 30g)  
quelques petits œufs en sucre



5. Couper la pâte d'amandes en 4 morceaux, passer chaque morceau dans une presse à ail bien nettoyée, poser sur la crème pour la prairie. Décorer avec les œufs en sucre.



**Garniture à la vanille ou au caramel**  
Remplacer le séré aux fruits par un flan à la vanille ou au caramel.



Par pièce: lipides 41 g, protéines 7 g, glucides 49 g, 2453 kJ (586 kcal)