

# les recettes d'Alice

## Œufs de Pâques garnis de fruits rouges et chocolat



### Ingrédients

4 œufs de Pâques en chocolat  
10 gr de sucre  
125 gr de fruits rouges  
3 œufs  
160 gr de chocolat au lait  
20 gr de beurre

### Matériel nécessaire

1 cul de poule  
1 fouet ballon

### Préparation et réalisation

- 1- Découper avec un couteau chaud le dessus des œufs.
- 2- Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre.
- 3- Clarifier les œufs, dans un cul de poule monter les blancs en neige et les ser- rer avec le sucre et y ajouter les jaunes. Verser 1/4 des blancs dans le chocolat, mélanger et incorporer le reste à la réparation délicatement.
- 4- Verser un peu de mousse dans les œufs puis les fruits rouges et recouvrir de mousse. Refermer avec le couvercle. Réserver au frais.

### Conseils et astuces

Il est possible de décorer les œufs avec de la friture en chocolat qui les remplit en faisant fondre légèrement la partie plate, puis en la collant le long des œufs.

Alice Délice

