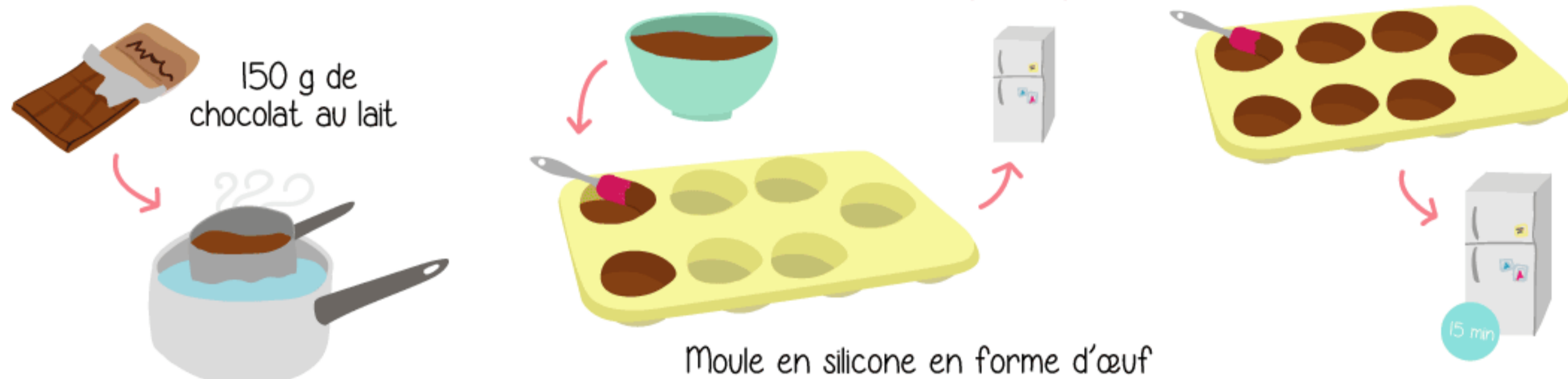


Pour 6 personnes

Schoko-Bons maison

- 1** Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les moules de chocolat au lait. Laissez-les refroidir au frigidaire. Renouvelez l'opération une deuxième fois afin d'avoir une couche de chocolat plus épaisse.



- 2** Faites fondre le chocolat blanc, ajoutez-y le pralin et mélangez bien. Sortez les coques en chocolat du frigidaire et remplissez-les avec la préparation chocolat blanc/pralin. Remplacez-les au frais.



- 3** Démoulez les œufs délicatement. Déposez le reste du chocolat au lait sur les bords des demi-œufs afin de les coller entre eux.

