



Stef-anie



Nous à Zôdio on est déjà dans l'esprit Pâques, à peine les raclettes de cet hiver digérées que les lapins, cloches et poules de Pâques ont débarqué dans nos rayons.

Devant toutes ces gourmandises, je me suis lancée un petit défi : réaliser ses propres chocolats de Pâques. J'ai donc testé pour vous les moules imprimés Scrapcooking. Et comme je suis une vraie fille, j'ai opté pour l'imprimé fleurs.

La première étape : le choix du chocolat. Bon jusque là je suis, pas de problème, gourmande comme je suis j'opte pour un chocolat blanc

Deuxième étape: faire fondre son chocolat au bain marie sans rien ajouter, à feux doux. Rien que les odeurs de chocolat blanc fondu qui émane de ma casserole, je me prends déjà pour Pierre Hermé.

Et ensuite, avec une poche à douille ou une cuillère à café venez remplir vos moules. Tapotez légèrement afin de bien répartir le chocolat et hop au frigo pour minimum 3h et le tour est joué.

Dernière étape et pas des moindres : la démoulage et là je dis TOP. A peine les moules retournés que les chocolats tombaient un à un dans l'assiette, même pas besoin de tapoter. Le rendu est super joli, (et va en épater plus d'un "oui oui les fleurs je les ai travaillé à la poche à douille" ;-)).

Idéal en complément du petit déj, en dessert avec le café et même au goûter!



## Les + produits



- Super simple à réaliser avec ses enfants ou même seul (e) dans sa cuisine
- Aucune connaissance technique n'est nécessaire, pas besoin de tempérer ...
- Les motifs s'imprègnent très bien sur les chocolats

## Les - produits



- Les motifs ne peuvent être utilisés qu'une seule fois

12-03-2015

PRIX 5€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)