Oeuf de Pâques en chocolat

6 pers | 15 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 1 tablette de chocolat noir
- 30 g de bonbons colorés au chocolat
- 30 g de noisettes
- 30 g de pistaches
- 30 g d'amandes émondées

La **recette**

Etape 1
Dans un bol, faire fondre le chocolat au micro-onde et le verser dans 16 cuillères à soupe.

Etape 2
Répartir les bonbons au chocolat, les pistaches, les amandes et les noisettes sur les cuillères en chocolat.

Etape 3
Placer les cuillères au frais pendant 1h.

Etape 4
Démouler délicatement chaque cuillère avec la pointe d'un couteau.