

## CHOUETTE RECETTE

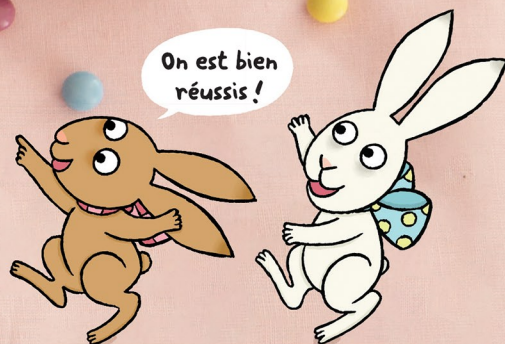
# Les lapins gourmands



Regardez, c'est nous!



On est bien réussis!



### Pour 4 personnes, il vous faut :

- 50 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat noir
- 10 g de beurre
- 3 œufs

### Pour le décor :

- des boudoirs,
- des petits bonbons et des vermicelles en sucre



**1** Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le chocolat fondu.



**2** Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement. Versez la mousse dans des verrines.



**3** Mettez au moins 2 heures au réfrigérateur. Disposez les boudoirs et les bonbons pour former les lapins.

Vous pouvez envoyer une photo de vos lapins gourmands sur [f Lesbelleshistoires.magazine](https://www.facebook.com/lesbelleshistoires)