

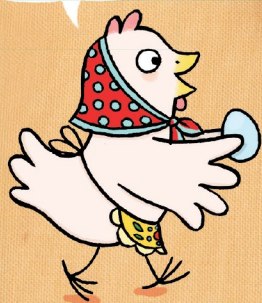
## CHOUETTE RECETTE

# Les crousti-nids

### Il vous faut :

- 100 g de riz soufflé
- 130 g de chocolat noir ou au lait
- 100 g de beurre
- des petits œufs colorés
- 1 stylo alimentaire noir
- 1 morceau de pâte à sucre orange
- des petites caissettes en papier
- des moules à muffins

Et voilà encore un œuf !



**1** Faites fondre le beurre et le chocolat. Mélangez bien. Ajoutez le riz soufflé et mélangez. Laissez refroidir un peu.



**2** Remplissez le fond et les bords des caissettes en papier avec le mélange. Placez-les dans des moules à muffins et mettez une heure au frigo.



**3** Démoulez les nids. Sur chaque œuf, faites un bec en pâte à sucre et des yeux au stylo alimentaire. Disposez quelques œufs dans chaque nid.