

# LE COIN DE LA PAUSE

**BULLETIN QUOTIDIEN POUR RESTER EN LIEN MAIS AUSSI TESTER, CREER, LIRE...**

## Cuisine party !

### Nids au chocolat

#### Ingrédients :

- 150 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 100 g de corn-flakes non sucrés
- 100 g de sucre glace
- Petits œufs en sucre

#### Préparation :

Cassez le chocolat en morceaux et coupez le beurre en parcelles. Les mettre dans un bol et faire chauffer le mélange au micro-ondes par périodes de 30 s, en mélangeant après chaque période, jusqu'à ce que l'ensemble soit fondu.

Ajoutez les céréales et remuez délicatement avec une cuillère. Ajoutez le sucre glace et mélangez à nouveau.

Répartir le mélange dans des moules à muffin, en ménageant une cavité au milieu, comme un petit puits. Laissez durcir au frais au moins 1 h.

Démoulez les nids et déposez quelques œufs en sucre dans chacun.



### Mouton au pesto

#### Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 pot de pesto
- 2 cuil. à soupe Grains de sésame

#### Préparation :

Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Chemisez la plaque du four de papier sulfurisé.

Étalez les pâtes feuilletées sur le plan de travail et coupez les bordures arrondies pour obtenir deux rectangles. Gardez les chutes. Recouvrez les pâtes de pesto. Roulez la pâte sur elle-même. Réservez 10 min au congélateur.

Découpez le rouleau en tronçons d'1 cm d'épaisseur environ. Aplatissez un peu chaque tronçon. Posez-les sur papier sulfurisé en réalisant la forme du corps du mouton en les collant à l'aide d'un peu d'eau. Étalez les chutes de pâtes feuilleté et découpez-y au couteau le reste des éléments du mouton, les pattes et la tête. Parsemez le tout de grains de sésame.

Enfournez et faites cuire 25 min. Servez tiède ou froid.

