

# ***l'œuf croquant et l'œuf debout***



**Préparation :** 20 mn

## **Ingrédients pour 1 œuf :**

200 g de végétaline  
300 ml de cacao sucré (150 g)  
200 ml de sucre glace (120 g)  
1/2 paquet de rices crispies de 375 g

## **Tupperware utilisés :**

Pichet mesures  
Plat ovale  
Bols réfrigérateur  
Bol batteur de 3 l

Dans une grande casserole, faites juste fondre la végétaline.

Ajoutez, hors du feu, le cacao sucré, le sucre glace puis les rices crispies. Pour bien enrober les grains de riz, vous pouvez vider le tout dans le Bol batteur de 3 l, fermez et secouez le bol.

Tassez le mélange dans le couvercle gris du Plat ovale et ce qui reste, dans le Grand plat blanc. Laissez durcir au freezer ou au congélateur 20 mn puis démoulez-les, en écartant les bords. Recoupez un peu le bas et le haut pour qu'ils soient plus ovales et superposez-les, côté riz dessus et non côté chocolat.

Posez l'œuf sur le couvercle du Grand bac Tupperware.

Décorez-le comme sur la photo de "smarties" et d'un ruban.

La même recette sert à mouler un œuf dans 2 Bols réfrigérateur que l'on superpose ; avec le reste, remplissez les petites coupelles du goûter d'anniversaire.

Prépa

Cuiss

Ingr

4 œuf  
100 g  
75 ml  
1 jour  
20 g  
30 g

Tupp

Coqu  
Piche  
Plate

Vide

coute  
petit  
vider  
pâtis  
Rinc  
crém  
Fait  
choc  
feu,  
crém  
Cett  
Coll  
de c  
tour

