

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Chinois de Pâques

J'ai eu une idée géniale de dessert de Pâques pour apporter dans ma famille....Un chinois de Pâques !!! Bizarre non ? eh bien noooooon ! Y'a qu'Ottoki pour trouver des trucs pareils, voyons !!!



Vous préparez d'abord cette recette > [Chinois aux pépites de chocolat](#) (que vous trouverez aussi sur mon blog)

Au moment de mettre dans le moule, là, ça devient différent, voyez plutôt :

Faites comme sur la photo !

Déposer un bout de pâte aplati au fond, au milieu (qui collera au reste du chinois). Sur ce morceau de pâte aplati, poser un bol bien beurré (qui supporte la chaleur du four) et déposer tout autour les tronçons de chinois...



Mettre un peu d'eau dans le bol, dorer votre chinois au jaune d'oeuf et cuire au four (voir la recette citée ci-dessus).

ATTENTION POUR LA CUISSON !!! Au bout de 20 min de cuisson, ôter le bol et continuer de cuire 10 min.

A la fin de la cuisson, sortir le chinois, le laisser refroidir, le démouler sur un plat et décorer le milieu comme il vous plaira...

OEUFS - PETITS SUJETS de Pâques....Rigolo n'est-ce pas ????

