Nids de Pâques ultra chocolat
Pour !40 portions



1. ***PÂTE SABLÉE CACAO***

800 g de farine tamisée
200 g de cacao non-sucré
120 g de sucre glace
500 g de beurre pommade
160 g d'eau.

Dans la cuve du robot, mélanger à la feuille la farine, le cacao et le sucre glace.
Ajouter le beurre pour obtenir une texture sableuse.
Ajouter l'eau, fraser rapidement, faire une boule et garder au frais 30 min.
Préchauffer le four à 180°C.
Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur sur une feuille siliconée.
Piquer et faire cuire au four pendant 20 min.

2. ***MOUSSE AU CHOCOLAT BIO***

1 sachet(s) de 300 g de **Mousse au Chocolat gourmande Bio alsa Professionnel**
1 litre de crème liquide bio à 30% de MG bien froide

Petits œufs de Pâques colorés

Verser la crème liquide froide (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la préparation pour **Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel** puis mélanger.
Monter au batteur environ 2 min à vitesse maximale jusqu'à obtenir une texture ferme.
Transférer dans une poche à douille.
Tailler la pâte sablée en rond à l'emporte-pièce (6-7 cm de diamètre) ou en carrés réguliers.
Réaliser un nid de mousse au chocolat sur chaque sablé.
Disposer quelques œufs de Pâques sur le dessus et stocker au frais jusqu'au moment de servir.

3. ***ASTUCE***

Vous pouvez ajouter quelques tombées de pâte sablée pour décorer le dessus de vos nids.