

# Cuisinons nos œufs de Pâques

## Recette maison d'œufs Cadbury

### Ingrédients

- 60 ml (1/4 tasse) de beurre salé ramolli
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop de maïs clair
- 1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 750 ml (3 tasses) de sucre à glacer
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de colorant alimentaire jaune
- 300g (2/3 de lb) de chocolat noir 70% coupé en morceaux

Portions: 15 œufs

Temps de préparation: 45 minutes

Réfrigération: 2 heures

Congélation: 1h30 minutes

### Préparation

- Dans un bol, mélanger le beurre avec la vanille, le sirop de maïs et le sel.
- Incorporer graduellement le sucre à glacer et mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- Transvider le tiers de la préparation dans un autre bol et y incorporer le colorant alimentaire jaune.
- Couvrir les deux bols. Placer la préparation jaune au congélateur 30 min et réfrigérer la préparation blanche.
- Façonner 15 boules en utilisant environ 5 ml (1 c. à thé) de préparation jaune. Placer les boules sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Placer au congélateur 30 min, jusqu'à ce que les boules soient fermes.
- Enrober chaque boule jaune avec environ 20 ml (4 c. à thé) de préparation blanche et façonner la préparation pour lui donner une forme ovale. Remettre au congélateur 30 min.
- Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat sans remuer.
- À l'aide d'une fourchette, tremper les œufs dans le chocolat.
- Réfrigérer de 2 à 3 heures.

Envoie-nous des photos de toi en action à :  
[philippe.ouellet@cpelescopainsdabord.com](mailto:philippe.ouellet@cpelescopainsdabord.com)

- Il sera fier de sa réalisation culinaire

- Il se sentira valorisé

- Il augmentera sa confiance en lui et son estime de soi

- Il passera un précieux moment avec vous

Bon  
appétit !