

Chocolat cœur Nutella

Ingrédients

1 tablette de chocolat Nesle dessert

1 moule silicone en forme de cœur de chez [kookit](#)

Nutella



Faites fondre le chocolat, verser un peu de chocolat dans le fond des moules, à l'aide d'une cuillère à café, tapisser le bord des moules (afin de préparer la coque des chocolats). Mettre au frais pendant 10 mn.

Faites fondre un peu de pâte à tartiner

Reprenez les moules que vous aviez mis au frais et fourrez les chocolats de Nutella, refermez les chocolats avec le reste de chocolat fondu. Tapotez sur votre plan de travail pour évacuer les éventuelles bulles d'air.

Réservez au frais au moins 20 mn.

Pour le démoulage,

Démoulez avec une légère pression sur chaque cavité