



Le nid de Pâques chocolat-noisettes

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 45 min.

Ingrédients

Œufs : 4
Sucre en poudre : 120 g
Chocolat noir à pâtisser : 125 g
Chocolat noir aux éclats de noisettes : 75 g
Beurre doux : 100 g
Pâte de noisettes pure : 20 g (Cook-shop®)
Cacao amer en poudre : 30 g (Van Houten®)
Farine : 60 g

Chocolat noir à pâtisser : 150 g
Crème épaisse : 30 g
Beurre doux : 50 g
Poudre alimentaire irisée
Œufs en chocolat

Matériel

un bol
deux grandes jattes
une balance ménagère
un fouet
une cuillère en bois
un moule à savarin de 24 cm
une spatule en silicone



Réalisation > la préparation

1. Séparer les jaunes des blancs d'œufs, chaque sorte dans une des grandes jattes.
2. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre afin de les rendre mousseux, puis ajouter la pâte de noisette et le cacao en poudre.
- pas de la poudre à petit-déjeuner, trop sucrée, du vrai cacao amer pour la pâtisserie -
3. Dans le bol, faire fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes les chocolats noirs avec le beurre, le tout coupé en parcelles. Lisser ensuite le tout à la cuillère en bois.
4. Verser cette préparation chocolatée dans la jatte contenant la préparation précédente (jaunes d'œufs, cacao, noisette), puis la farine et bien mélanger l'ensemble.
5. Monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer à la préparation avec délicatesse.
6. Préchauffer le four à 160°C. Si vous utilisez un moule en métal, le beurrer et saupoudrer de cacao amer, moi j'ai utilisé mon moule à savarin en silicone, j'ai donc pu passer cette étape !
- je préfère saupoudrer de cacao amer que de farine, c'est juste esthétique, une question d'assortiment de couleur -

Réalisation > la cuisson

7. Verser la pâte dans le moule puis enfourner pour 45 minutes à 160°C.

8. Laisser complètement refroidir avant de le démouler.

Réalisation > le glaçage

9. Faire fondre le chocolat noir avec la crème et le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Lisser à la cuillère en bois et laisser se figer durant une demi-heure environ.

10. Etaler ce glaçage sur toute la surface du gâteau avec une spatule, en laissant volontairement des coulures s'exercer régulièrement. Saupoudrer éventuellement de poudre alimentaire irisée et décorer d'oeufs en chocolat en son centre.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com