



Petits oeufs à la crème de Carambar

Recette pour 12 oeufs. Préparation : 20 min. Cuisson : 7 min.

Ingrédients

Coquilles d'oeufs ou oeufs entiers à vider : 12

Lait entier : 25 cl

Crème épaisse : 10 cl

Chocolat noir à pâtisser : 75 g

Carambar : 12

Jaunes d'oeufs : 3

Sucre en poudre : 60 g

Vanille pure en poudre : 1 c.à moka

Maïzena : 30 g

Pralin en poudre : 10 g

Matériel

une balance ménagère

une casserole

une cuillère en bois

une jatte

un fouet



Réalisation > la préparation des coquilles

1. Percer d'un petit trou la pointe de chaque oeuf, puis l'élargir en écalant progressivement, afin de pouvoir vider les oeufs en séparant les blancs des jaunes dans des récipients séparés.

- acheter des oeufs du marché plutôt qu'industriels, pour éviter que la date de ponte ne soit imprimée sur les coquilles !-

2. Retirer la petite peau blanche interne, rincer et bien laisser sécher les coquilles, têtes en bas.

Réalisation > la crème de Carambar

3. Faire chauffer le lait, la crème, le chocolat coupé en morceaux et les Carambar. Porter à petite ébullition afin que les Carambar fondent intégralement, et mélanger le tout régulièrement à la cuillère en bois.

4. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'oeufs, le sucre et la vanille en poudre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse un peu.

5. Ajouter à cette mousse la maïzena et bien mélanger.

6. Prélever un peu de lait chaud et l'incorporer doucement à la préparation aux jaunes d'oeufs. Remettre le tout dans la casserole et laisser épaissir à petits bouillons quelques instants. Puis ôter du feu et laisser refroidir.

Réalisation > le dressage

7. Utiliser une poche à douille ou des petites cuillères pour remplir les coquilles de la crème de Carambar. Saupoudrer d'un peu de pralin ou autre poudre colorée (poudre de noisettes, amandes, pistaches vertes, sucre coloré,...) et réserver à température ambiante jusqu'au moment de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com