



Mes oeufs aux Schoko Bons

Recette pour 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 15 min.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 100 g
Beurre : 75 g
Oeufs : 8 (8 coquilles, mais seulement 2 oeufs)
Sucre en poudre : 60 g
Farine : 75 g
Cacao amer en poudre : 5 g
Kinder Schoko Bons : 8

Matériel

deux jattes
une plaque à mini muffins
un toque oeuf
un fouet à main
une balance ménagère



Beurre et cacao amer pour les coquilles

Réalisation

1. Faire fondre au micro-ondes le chocolat et le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte. Bien lisser quand tout est fondu.
2. Avec le toque oeuf, couper délicatement un chapeau à chacun des 8 oeufs, les vider en en gardant 2 pour cette recette.
- le toque oeuf est l'idéal pour découper proprement les coquilles, comme les professionnels -
3. Rincer soigneusement les coquilles d'oeufs et leurs chapeaux et les laisser sécher sur une grille, têtes en bas.
4. Dans l'autre jatte, fouetter les 2 oeufs avec le sucre, puis ajouter la farine et le cacao amer.
5. Ajouter le chocolat fondu et bien lisser le tout.
6. Préchauffer le four à 175°C. Graisser puis saupoudrer de cacao amer l'intérieur des 8 coquilles et de leurs couvercles lavés et séchés et les déposer dans une plaque à mini muffins pour les stabiliser.
- j'utilise pour cela le spray Ouragan®, découvert il y a quelques années pour graisser mes moules à cannelés, plus pratique que de l'huile qu'il faudrait faire "hula-hoper" -
7. A l'aide de la poche à douille, remplir à moitié les coquilles avec la pâte chocolatée, enfoncer un oeuf Kinder Schoko Bon® en leur coeur, compléter la garniture jusqu'à quelques millimètres de l'ouverture, puis déposer les couvercles au sommet.
8. Enfourner la plaque pour 15 minutes à 175°C.
9. Laisser complètement refroidir avant de tenter de les déguster car ils sont brûlants à la sortie du four.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com