



## NID EN CHOCOLAT ET SES OEUF DE PÂQUES

**Le kit comprend :**

Moule en silicone en forme d'oeuf de Pâques

Callets de chocolat au lait NewTree



### Ingrédients

**Pour le gâteau moelleux au chocolat :**

- 110 g de chocolat noir corsé (65 % de cacao)
- 100 g de beurre
- 3 œufs (de poule pas de Pâques)
- 70 g de sucre
- 60 g de farine
- 7 g de levure chimique

**Pour la ganache au chocolat :**

- 300 g de chocolat noir 50% de cacao (attention si vous réalisez une ganache au chocolat au lait il faudra diminuer la quantité de crème liquide et n'utiliser que 150 g)
- 200 g de crème liquide entière

### Pour la décoration :

- Moule en silicone en forme d'oeufs de Pâques
- Callets de chocolat NewTree - offert dans le kit

## Recette

### Le gâteau moelleux au chocolat :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
- Pendant ce temps battre à pleine puissance, à l'aide du robot ou du batteur, les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange prenne du volume.
- Ajoutez petit à petit la farine et la levure mélangées sans cesser de battre à vitesse moyenne.
- Pour finir incorporez le chocolat fondu sans cesser de mélanger.
- Coulez le tout jusqu'au 3/4 de la hauteur d'un moule à savarin légèrement huilés.
- Enfournez pour 20 minutes de cuisson.
- Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, elle doit ressortir nette.
- Laissez tiédir avant de démouler délicatement.
- Réservez

### Pour la ganache au chocolat noir :

- Commencez à faire fondre le chocolat au bain-marie. Otez du feu avant qu'il ne soit entièrement fondu.
- Portez la crème à ébullition et la verser sur le chocolat en trois fois, en mélangeant énergiquement à chaque fois afin de créer une émulsion.
- Une fois la ganache bien lisse et bien homogène, réservez quelques minutes à température ambiante afin qu'elle prenne de la texture.

### Le dressage :

- Lorsque la ganache obtient la consistance d'une pommade, la répartir dans une poche munie d'une douille. Si vous n'avez pas de poche à douille à la maison, vous pouvez en créer une en découpant le bout d'un sachet de congélation.
- Pochez immédiatement sur le gâteau en commençant par l'extérieur puis vers le centre sans remplir le trou.



## La décoration - La recette d'œufs de Pâques du chef chocolatier Mehdi Chbouki de chez NewTree :

- Versez les callets de chocolat au lait Newtree dans un récipient. Faites-les fondre au bain-marie ou au micro-ondes jusqu'à l'obtention d'un chocolat liquide, sans dépasser les 45 degrés. Remuez jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse.
- Disposez le chocolat fondu dans votre récipient et déposez-le sur une table de préférence en marbre. A l'aide d'une cuillère ou d'un autre ustensile, mélangez le chocolat pour qu'il refroidisse et arrive à une température de 29-30 degrés (astuce: à l'aide de votre doigt, prenez un peu de chocolat et mettez-le sur le bout de votre lèvre. Si au contact le chocolat est froid il sera prêt à l'emploi sinon continuez à remuer).
- A l'aide d'une petite louche, versez le chocolat dans le moule en forme d'œuf, remplissez bien toutes les cavités de chaque partie du moule pour que ce soit uniforme, retournez le moule pour retirer l'excédent de chocolat et répétez l'opération 2 à 3 fois pour avoir une belle couche de chocolat. Entre chaque couche, mettez votre moule au frigo pendant 5 minutes.
- Après avoir répété la précédente opération 3 fois, laissez votre moule au frigo pendant 20 minutes et démoulez délicatement.
- Pour la soudure des coques, placez l'une des coques au-dessus d'une casserole d'eau chaude et faites fondre légèrement votre bord et collez les 2 parties de l'œuf ensemble, placez au frigo 10 minutes.

## Montage :

- Déposez quelques œufs dans le nid. Vous pouvez en recouvrir certains de poudre alimentaire dorée.

Mieux vaut garder les gâteaux à température ambiante en attendant la dégustation (et donc les manger le jour même) car au frigo la ganache va durcir et ternir.

**Et maintenant... Régalez-vous !**

