

Les recettes

des



Récoltes du caillou

FEUILLES • LÉGUMES • FRUITS



Recette de Pâques

Les œufs en chocolat à la mousse passion

Ingrédients

Pour 4 personnes

Pour les œufs en chocolat :

- 100 g de chocolat noir
- 4 œufs

Pour la mousse passion à insérer à
l'intérieur des œufs en chocolat :

- 6 pomme-lianes ●
- 3 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 2 œufs
- 2 feuilles de gélatine
- 12cl de crème liquide

Suggestions d'accompagnements

Vous pouvez accompagner ce dessert
d'une salade de fruits frais.

➤ Feuilles ➤ Légumes ➤ Fruits
des récoltes du caillou



Les œufs au chocolat à la mousse passion

Étapes de préparation

Prendre les œufs de poule et percer un trou avec la pointe d'un couteau sur la partie la plus pointue de l'œuf, l'élargir délicatement jusqu'à obtenir un diamètre d'environ 1 cm de diamètre. Vider les œufs dans un récipient (à conserver pour une autre recette) et rincer l'intérieur de la coquille puis laisser sécher complètement.

1

Faire fondre au bain-marie du chocolat noir et verser une bonne quantité de chocolat fondu à l'intérieur de la coquille. Tourner dans tous les sens pour que le chocolat en recouvre la surface et faire couler l'excédent par l'ouverture. Placer les coquilles garnies à la verticale, ouverture vers le haut, dans la boîte à œufs et laisser au réfrigérateur pendant 2h minimum.

2

Pendant ce temps : tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. A l'aide d'une passoire, prélever le jus des pomme-lianes. Verser le jus dans une casserole avec 1 cuillère à soupe de sucre et la cuillère d'eau.

3

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mettre les jaunes dans la casserole et faire cuire à feu très doux pendant environ 2 min en battant avec un fouet. Ajouter la gélatine égouttée puis la crème sans cesser de battre. Retirer du feu et laisser tiédir.

4

Battre les blancs d'œufs en neige avec 1 cuillère à soupe de sucre. Incorporer la préparation aux fruits de la passion sans cesser de battre.

5

Verser la préparation dans une poche à douille et remplir les œufs en chocolat de cette mousse en passant par le petit trou. Laisser au réfrigérateur encore 4h puis casser les coquilles délicatement pour faire une jolie présentation dans un coquetier.

6

Bon Appétit !