



Mathilde Ray – Estelle Chandelier

Recettes



POUR CUISINER EN FAMILLE

à Noël, à Pâques,
le dimanche et autres fêtes
carillonnées



mame



NID DE PÂQUES



20 minutes



30 minutes

Ce nid de Pâques sera délicieux nature, mais les plus gourmands peuvent le servir accompagné d'une crème anglaise délicatement parfumée à la vanille ou au café.
Régal assuré !

Neuf comme l'œuf

Si les œufs sont omniprésents à Pâques, c'est parce qu'ils évoquent l'éclosion d'une vie nouvelle. L'oisillon qui casse sa coquille est une (pâle) image du Christ ressuscité sortant du tombeau.

1. [e + a] Préchauffer le four à 180 °C et beurrer un moule en forme de couronne.
2. (e) Casser le chocolat en petits morceaux, ajouter la cuillère de café et faire fondre le tout au bain-marie.
3. (e) Couper le beurre en tranches fines. Quand le chocolat est bien mou, y incorporer le beurre et laisser fondre. Bien mélanger à l'aide d'une fourchette pour obtenir une jolie pâte bien lisse.
4. (e) Pendant ce temps, dans un grand saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir un mélange d'un beau jaune paille.
5. (e) Verser le chocolat dans le saladier puis ajouter la farine. Pour éviter les grumeaux, mieux vaut bien mélanger !
6. [e + a] Monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement à la préparation.
7. (e) Verser la pâte dans le moule. Attention, elle va beaucoup gonfler à la cuisson, alors mieux vaut remplir le moule aux trois quarts de sa hauteur, pas plus !
8. [e + a] Enfourner pendant 25 minutes en gardant un œil attentif sur le gâteau.
9. [e + a] Pendant que le gâteau cuit, préparer la ganache. Faire bouillir la crème fraîche puis, hors du feu, y ajouter le chocolat. Attendre que celui-ci fonde et fouetter l'ensemble jusqu'à obtenir une crème lisse.
10. [e + a] Une fois sorti du four, laisser le gâteau refroidir complètement avant de le décorer. Étaler la ganache sur le dessus, puis déposer quelques Mikado pour figurer la paille du nid. Pour parfaire l'illusion, déposer quelques œufs en chocolat au centre du gâteau, et le tour est joué !

Ingredients

150 G DE CHOCOLAT NOIR



1 CUILLÈRE À SOUPE
DE CAFÉ



100 G DE BEURRE



2 CUILLÈRES À SOUPE DE FARINE

100 G DE SUCRE
EN POUDRE



4 ŒUFS

Pour la décoration :

100 G DE CHOCOLAT



5 CL DE CRÈME FRAÎCHE



DES MIKADO

