

NID DE PAQUES AUX MADELEINES ET SON COEUR DE MOUSSE AU CHOCOL

Facile, bon marché

Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 5mn *



Ingrédients (4 personnes)

- ✓ 1 sachet de jolis œufs de Pâques en chocolat
- ✓ 1 poche pâtissière et une douille
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 4 œufs
- ✓ 150 g de chocolat noir
- ✓ 1 sachet de Madeleines Bio 250 g Pur Beurre

Préparation

ÉTAPE 1 :

- Cassez les tablettes de chocolat en morceaux.
- Faites fondre le chocolat à feu doux et remuez-le délicatement à intervalle régulier.
- Pendant ce temps, séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Versez ensuite les deux tiers du chocolat fondu sur les jaunes d'œufs et réservez le tiers restant.
- Mélangez vivement pour obtenir une préparation homogène.

ÉTAPE 2 :

- Incorporez délicatement les blancs en neige et mettez la mousse au réfrigérateur au moins une heure.
- Au moment de servir, sur une grande assiette, réalisez une couronne avec les madeleines, en les faisant se chevaucher légèrement.
- Déposez la mousse au centre du nid de madeleines, puis décorez avec quelques jolis œufs de Pâques.
- Versez le tiers de chocolat restant dans la poche pâtissière et réalisez de longs spaghettis de chocolat en décor.