

Oeufs de Pâques chocolat au lait feuilletés à la mousse de chocolat blanc et coeur Ferrero Rocher®



Ce week-end c'est Pâques et je vous propose donc une semaine très gourmande autour du chocolat ! Aujourd'hui je vous propose un dessert et le reste de la semaine sera concentré à des gourmandises à croquer ! Alors j'espère que vous aimez le chocolat ! Mais je ne me fais pas de souci pour ça ! ;P Aujourd'hui je vous propose donc des oeufs en chocolat au lait feuilletés garnis d'une mousse au chocolat blanc avec un coeur Ferrero Rocher®, un dessert suuuper gourmand, irrésistible. Croustillant, fondant, croquant, il y a tout !

Pour 4 oeufs

Ingrédients:

Pour les coques et les socles:

400g de chocolat au lait

85g de crêpes dentelles

Pour la mousse au chocolat blanc:

180g de chocolat blanc

200g de crème entière bien froide

Pour le coeur:

4 Ferrero Rocher®

Pour la décoration:

Billes en sucre dorées

Poudre doré alimentaire

Préparation:

Préparez la mousse au chocolat blanc:

Cassez le chocolat blanc et mettez-le dans un saladier.

Faites-le fondre au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez avec une spatule pour lisser puis laissez refroidir.

Montez la crème liquide bien froide dans un saladier aussi bien froid en chantilly très ferme.

Incorporez 1/3 de la chantilly au chocolat blanc en mélangeant avec une spatule. Ajoutez le reste de chantilly en mélangeant délicatement.

Entreposez toute une nuit au réfrigérateur.

Préparez les coques:

Cassez le chocolat au lait, mettez-le dans un saladier et faites-le fondre au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez avec une spatule pour lisser.

Ajoutez les crêpes dentelles préalablement écrasées et mélangez bien pour les enrober de chocolat fondu.

Répartissez le mélange dans huit empreintes d'oeufs. Il vous reste suffisamment de chocolat pour fermer les oeufs et faire les socles.

Entreposez au congélateur pour 10 à 15min.

Préparez le coeur:

Coupez les Ferrero Rocher® délicatement en deux avec un couteau bien affûté.

Préparez le montage et la décoration:

Sortez les empreintes d'oeufs du congélateur et démoules-les délicatement.

Versez la mousse au chocolat blanc dans une poche à douille lisse et répartissez-la dans les moitiés de coque.

Déposez dans chaque moitié la moitié d'un Ferrero Rocher® et collez deux à deux les coques garnies. Retirez l'excédent de mousse. Fermez avec le chocolat au lait. Déposez de suite une petite bille en sucre doré au sommet.

Avec le reste de chocolat au lait, faites les socles: Déposez 1 à 2c. à soupe de chocolat sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé. Déposez délicatement dessus les oeufs et entreposez de nouveau au congélateur pour 10 à 15min.

Sortez les oeufs et décorez-les à l'aide d'un petit pinceau culinaire de poudre doré.

Servez aussitôt ou réservez au frais.