

Petits oeufs en chocolat au chocolat fourrés au chocolat au caramel



Voici les dernières petites gourmandises réalisées pour Pâques, de délicieux petits oeufs en chocolat (encore une fois) fourré cette fois-ci avec une ganache au chocolat au caramel de la marque Nestlé Dessert. Des petits oeufs super gourmands, fondant, légèrement croquants...trop miam ! Encore une fois c'est une recette très simple qui plaira aux petits comme aux grands, bah oui il n'y a pas que les enfants qui ont le droit d'aller chercher les oeufs dans le jardin !

Pour une trentaine de petits oeufs

Ingrédients:

200g de chocolat au lait

Pour la ganache au chocolat au lait riz soufflé:

150g de chocolat au caramel Nestlé® Dessert

75g de crème entière

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat au caramel:

Hachez le chocolat au caramel et mettez-le dans un saladier. Faites-le chauffer au four à micro-ondes 30sec de façon à ce qu'il fonde très légèrement.

Versez la crème entière dans une petite casserole et portez-la à ébullition. Une fois que l'ébullition s'est prononcée, versez la crème sur le chocolat au caramel haché.

Attendez quelques instants puis mélangez bien à l'aide d'une petite spatule jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.

Entreposez toute une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, cassez le chocolat au lait pour l'enrobage et mettez-le dans un saladier. Faites-le fondre environ 30sec au four à micro-ondes, mélangez puis remettez-le au four à micro-ondes pour 30sec, mélangez bien à la spatule de façon à obtenir un chocolat lisse. Vous pouvez bien évidemment tempérer le chocolat si vous le souhaitez.

A l'aide d'un petit pinceau de cuisine, badigeonnez de chocolat au lait fondu les empreintes à petits oeufs. Mettez au congélateur environ 10-15min jusqu'à ce que le chocolat ait durci puis recommencez une seconde fois et remettez au congélateur. Si nécessaire recommencez une troisième fois pour que les coques soient assez épaisses pour éviter qu'elles ne se cassent lors du démoulage.

Pendant que le chocolat se fige, à l'aide d'un batteur électrique, montez la ganache au chocolat au caramel jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Remplissez une poche à douille lisse de cette ganache.

Remplissez les demi-coques en chocolat de ganache et entreposez au congélateur 5-10min.

Faites chauffer environ 40sec une petite assiette au four à micro-ondes. Démoulez délicatement les moitiés d'oeufs. Déposez les moitiés d'oeufs au fur et à mesure sur l'assiette chaude quelques secondes et collez-les deux par deux.

Les petits oeufs en chocolat se gardent au frais.