

OEUF DE PAQUES



D'après la recette du site "[Croquons la vie](#)"

Ingrédients :

2 pâtes feuilletées

150g de chocolat noir dessert

2 oeufs

100g de poudre de noisette

60g de beurre mou

2 belles poires

40g de sucre

1 peu de lait (ou 1 jaune d'oeuf battu) pour la dorure

pour la déco: 50g de chocolat noir dessert, smarties, m&m's...

Préparation :

Faites fondre les 150g de chocolat avec un peu d'eau au micro onde à faible puissance.

Ajoutez y les oeufs, la poudre de noisette, le beurre et le sucre. Mélangez bien.

Découpez vos pâtes en forme d'oeuf à l'aide d'un modèle.

Sur une 1ère pâte, déposez le mélange au chocolat jusqu'à 1.5cm des bords.

Pelez, épépinez et coupez les poires en lamelles ni trop fines ni trop épaisses. Puis disposez les sur la crème au chocolat.

Recouvrez le tout avec l'autre pâte feuilletée.

Soudez bien les 2 pâtes en prenant soin de bien appuyer sur les bords (vous pouvez vous aider d'une fourchette) puis laisser au frigo environ 20 min avant de passer la dorure et d'enfourner pour 25min dans le four préchauffer à 220°.

Quand l'oeuf aura refroidi, décorer le à l'aide de chocolat fondu et de bonbons.

Commentaire :

Voilà un oeuf qui a rencontré un beau succès lors du repas de Pâques.

