



## Entremets à la Nocciolata Bianca et Nocciolata sans lait

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

*Pour la coque œuf en chocolat*

- 40 g de chocolat blanc
- 150 g de chocolat au lait

*Pour la bavaroise à la Nocciolata*

- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 200 g de lait entier
- 200 g + 250 g de crème liquide entière
- 4 feuilles de gélatine
- 200 g de Nocciolata sans lait

*Pour le biscuit madeleine cacao*

- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 80 g de farine
- 20 g de cacao en poudre
- 2 g de levure chimique (1/2 c. à café)

- 100 g de beurre fondu
- 2 c. à café de Nocciolata Bianca

### **La coque œuf en chocolat**

1. Créez des stries dans un moule oeuf d'environ 22 cm en faisant des aller-retours avec une fourchette trempée dans du chocolat blanc fondu et tempéré. Laissez prendre 10 min. Puis appliquez le chocolat au lait fondu et tempéré sur toute la surface du moule oeuf.
2. Laissez figer 15 min avant de démouler délicatement la coque oeuf puis remettez-la dans son moule.

### **Le biscuit madeleine cacao**

1. Préchauffez le four à 200°C. Fouettez les oeufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la levure et le cacao tamisés ensemble et mélangez à nouveau. Terminez par le beurre fondu et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
2. Étalez l'appareil sur une plaque à four recouverte de papier cuisson sur environ 8 mm d'épaisseur.
3. Enfournez et baissez à 180°C. Laissez cuire environ 15 min.
4. Découpez le biscuit en forme d'un oeuf de Pâques 1 cm plus petit que la base de votre moule.

### **La bavaroise à la Nocciolata**

1. Dans une casserole, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre puis ajoutez le lait et 200 g de crème liquide, puis faites cuire le tout à la nappe (83°C) à feu doux en remuant. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans l'eau et essorée et mélangez pour la dissoudre. Mettez la Nocciolata sans lait dans un saladier et ajoutez-y la bavaroise en 3 fois en émulsionnant.
2. Montez le reste de crème en chantilly mousseuse et incorporez-la délicatement à la crème anglaise Nocciolata refroidie.

## Dressage

1. Tartinez le biscuit madeleine en forme d'oeuf de Nocciolata Bianca. Faites couler la mousse dans la coque d'oeuf en chocolat jusqu'à 2 cm du bord et lissez bien avec le dos d'une cuillère. Puis déposez le biscuit madeleine sur la mousse (face tartinée vers la mousse) et pressez légèrement.
2. Laissez prendre minimum 12h au réfrigérateur.

© Rigoni di Asagio