



**Entremets de Pâques au chocolat au lait et passion**  
**Une recette de Pierre Augé, chef de la Maison de Petit Pierre à Béziers**

Préparation à réaliser la veille : 1h30

Montage le jour J : 30 minutes

Recette pour 6 entremets individuels

**Ingrédients**

*Pour le crémeux passion*

- 500 g de jus passion
- 4 jaunes d'œufs frais
- 2 œufs frais entiers
- 200 g beurre doux
- 100 g sucre
- 3 feuilles de gélatine

*Pour le mousseux chocolat au lait*

- 300 g chocolat au lait
- 300 g lait
- 500 g crème liquide minimum 30% matière grasse
- 2 feuilles de gélatine

*Pour le coulis passion*

- 100 g de pulpe passion (environ 8 fruits de la passion)
- 30 g de sucre en poudre

*Pour les oeufs ou billes en chocolat*

- 125 g chocolat au lait praliné
- 250 g lait

*Pour le montage*

- 200 g de chocolat au lait

### **Crémeux passion**

1. Ré-hydrater les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
2. Chauffer le jus de passion. Pendant ce temps, mélanger au fouet les jaunes d'œufs, les œufs et le sucre. Une fois le jus à ébullition, y incorporer le mélange oeufs sucre et cuire à nouveau jusqu'à ébullition. Retirer du feu puis ajouter le beurre en petits morceaux. Mixer le tout.
3. Sortir les feuilles de gélatine et les essorer à la main, puis les ajouter au mélange.
4. Mélanger à nouveau au fouet jusqu'à obtenir une consistance homogène et remplir la moitié du moule de forme finger (ou autre forme individuelle à votre convenance).
5. Mettre au congélateur pendant 1h.

### **Mousseux chocolat au lait**

1. Ré-hydrater les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
2. Faire chauffer le lait. Pendant ce temps, monter la crème liquide en crème fouettée, jusqu'à avoir une consistance crémeuse (la crème ne doit pas être montée serrée).
3. Une fois que le lait est chaud, le verser sur le chocolat et mélanger pour obtenir une ganache homogène. Incorporer la gélatine préalablement essorée et attendre que le tout refroidisse à température ambiante.
4. Une fois le mélange refroidi, incorporer la crème fouettée et mélanger délicatement.
5. Remplir la deuxième partie du moule puis remettre au congélateur jusqu'au lendemain.

### **Coulis Passion**

1. Faire chauffer la pulpe avec le sucre jusqu'à ébullition.
2. Réserver au frais jusqu'au lendemain.

## **Œufs ou billes en chocolat**

1. Faire chauffer le lait puis le verser sur le chocolat. Mélanger pour avoir une préparation homogène et remplir les moules en forme d'œufs ou de billes.
2. Les mettre au congélateur jusqu'au lendemain.

## **Jour J – le montage**

Le matin

1. Faire fondre le chocolat au lait avec un peu d'huile de tournesol.
2. Sortir l'entremets du congélateur et le démouler puis le piquer avec une fourchette sur le dessus et le tremper dans le chocolat fondu chaud. Réserver sur une feuille de papier sulfurisé et mettre au frigo jusqu'au moment de servir.
3. Sortir les œufs ou les billes en chocolat du congélateur puis les démouler. Les piquer avec un cure-dent et les tremper également dans le chocolat fondu chaud. Réserver sur du papier sulfurisé. Refermer le petit trou creusé par le cure dent avec le reste de chocolat fondu à l'aide du bout du doigt. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Au moment de servir

1. Poser les œufs en appuyant légèrement sur l'entremets pour les faire tenir.
2. Décorer avec des fritures en chocolat de Pâques et avec le coulis passion en déposant quelques gouttes dans l'assiette à côté de l'entremets.