



L'œuf by Bernachon
Une recette de Philippe Bernachon

Recette pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

- *Pour la ganache*
- 360 g de crème liquide
- 280 g de chocolat noir

Pour le caramel

- 200 g de sucre
- 50 g d'eau
- 80 g de crème liquide
- 40 g de beurre
- 4 g de sel de Guérande

Pour le biscuit amande

- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre
- 110 g de poudre d'amande grise
- 110 g de sucre glace

Pour le glaçage chocolat lait et amande

- 300 g de chocolat au lait
30 g d'huile de pépins de raisin
- 100 g d'amandes hachés

La ganache

1. Faire bouillir la crème, verser sur le chocolat haché et bien mélanger.
2. Réserver 12 heures au frais.

Le caramel

1. Cuire l'eau et le sucre à la couleur souhaitée (brun). Puis verser la crème liquide chaude tout en continuant à mélanger et rajouter le beurre et le sel de Guérande.
2. Réserver au frais.

Le biscuit amande

1. Monter les blancs d'œufs avec le sucre puis ajouter délicatement la poudre d'amande et le sucre glace, préalablement tamisés ensemble.
2. Pocher à l'aide d'une douille n°10, deux biscuits de taille égale en forme d'œufs. Cuire 10 minutes à 190°C.

Glaçage chocolat amande

1. Faire fondre le chocolat, puis ajouter l'huile de pépins de raisin et les amandes.

Montage

2. Découper les deux biscuits de la même taille en forme d'œufs. Chauffer légèrement la ganache jusqu'à obtention d'une texture pommade, puis à l'aide d'une poche à douille venir disposer la ganache sur le contour du biscuit.

3. Alternier une ligne de caramel puis une ligne de ganache jusqu'à remplir l'œuf et refermer avec le second biscuit.
4. Réserver 30 minutes au réfrigérateur.
5. Avec le reste de la ganache, recouvrir entièrement le gâteau à l'aide d'une spatule. Réserver 30 minutes au congélateur.
6. Glacer la totalité de l'œuf à l'aide du glaçage chocolat amande, préalablement fondu à 34°C et décorer à l'aide de petits œufs de couleur.

© Maison Bernachon