



Nids de Pâques

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le gâteau chocolat-noisette

- 60 g de beurre
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 60 g de miel d'acacia ou toutes fleurs
- 110 g de crème liquide
- 40 g de chocolat noir 70% de cacao
- 100 g de farine
- 6 g de levure chimique
- 60 g de poudre de noisettes
- 15 g de cacao non sucré en poudre

Pour la ganache au chocolat

- 250 g de chocolat au lait
- 130 g de crème liquide entière

Pour la décoration

- Ferrero Rocher

- Ferrero Eggs SupreMini

Ustensiles

- Poche à douille
- 1 douille à Mont-Blanc ou à vermicelles
- Moules évasés type moules à cupcake

Gâteau chocolat-noisette

1. Préchauffez le four à 160°. Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Portez la crème à frémissement et versez-la sur le chocolat cassé en morceaux. Laissez fondre quelques instants, puis mélangez et incorporez au mélange œufs-sucre. Ajoutez la farine tamisée, la levure chimique, la poudre de noisettes et le cacao. Incorporez le beurre fondu.
2. Graissez 4 ou 5 petits moules évasés type moules à cupcakes et remplissez-les de pâte jusqu'à 1cm du bord. Enfourez pour environ 35 mn à 160°, un cure-dent inséré au centre doit ressortir propre. Laissez totalement refroidir sur une grille puis démouler délicatement.

Ganache au chocolat

1. Faites fondre le chocolat au lait aux micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit fondu et faites chauffer la crème en parallèle. Réalisez une émulsion en trois fois : ajouter un tiers de la crème au chocolat fondu, mélangez énergiquement à l'aide d'une maryse jusqu'à l'obtention d'un noyau lisse et brillant. Faites de même avec les deux tiers de crème restants.
2. Laissez la ganache prendre à température ambiante jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus que crémeuse mais pas encore prise. Transférez-la dans une poche munie d'une douille à Mont-Blanc (ou douille à vermicelles).
3. Pochez un nid de ganache tout autour des petits gâteaux avec la douille à Mont-Blanc. Laissez prendre 15 mn au frais puis garnissez d'un Ferrero Rocher et de petits œufs de Pâques Ferrero Eggs.