



LES NIDS DE PAQUES

Valeurs nutritionnelles pour 1 personne			
CAL	PROT	LIP	GLU
338,38	4,34	16,14	42,84

Ingrédients (6pers)

Pour la meringue :

3 blancs d'œufs
 100g sucre en poudre
 100g sucre glace

Pour la crème chocolat :

1 jaune d'œuf
 100g de chocolat noir
 20g sucre en poudre
 15cl crème liquide 30% MG

Décoration :

Œufs en chocolat
 Billes de couleur

Recette difficulté ++, 2h15

Préparation les nids de meringue

- Préchauffer le four à 90°C
- Monter les blancs en neige. Lorsque les blancs commencent à être mousseux, ajouter le sucre blanc petit à petit jusqu'à ce que la meringue soit bien brillante. Puis ajouter le sucre glace à la spatule.
- Verser la meringue dans une poche à douille pour dresser 6 pavlovas (8cm de diamètre). Saupoudrer de billes de couleur.
- Enfourner pendant 1h30. Laisser les meringues refroidir dans le four avec la porte entre-ouverte.

Préparation de la crème au chocolat

- Faire chauffer la crème liquide. Dans un plat fouetter le jaune d'œuf avec le sucre.
- Hacher le chocolat. Réserver.
- Verser la crème chaude sur l'œuf puis remettre le tout dans la casserole sur feu doux. Faire cuire jusqu'à épaissement (85°C)
- Verser la crème chaude sur le chocolat haché en mélangeant jusqu'à obtenir une crème chocolatée homogène. Réserver

Dressage

- Garnir les nids avec la crème puis décorer d'œufs en chocolat