



## LES NIDS DE PAQUES

Valeurs nutritionnelles pour 1 personne			
CAL	PROT	LIP	GLU
271,8	4,61	8,41	43,4

### 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 lait ½ écrémé

#### Décoration :

Œufs en chocolat  
Billes de couleur

### 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 le lait. Dans un plat fouetter le jaune d'œuf avec le sucre.
- Hacher le chocolat. Réserver.
- Verser le lait sur l'œuf puis remettre le tout dans la casserole sur feu doux. Faire cuire jusqu'à épaissement (85°C)
- Verser le mélange lait et œuf 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

Recette difficulté ++, 2h15