

Oeuf surprise chocolat noisette à la mousse au chocolat au lait

Cooking By Cath

Un délicieuse mousse au chocolat au lait qui se cache sous la coque en chocolat au lait & éclats de noisette en forme d'œuf de pâques que vous pouvez décorer au gré de vos envies

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



Oeuf surprise chocolat noisette à la mousse au chocolat au lait



Préparation
40 min



Cuisson
23 min



Temps de pause
8 h



Durée totale
9 h 3 min

 **Catégorie :** DESSERTS  **Cuisine :** Recette au COMPANION
 **Nombre :** 5 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [MINI BOL](#)
- [FOUET A DOUBLE ROTATION](#) (à défaut, le batteur)

- [Moule Silikomart SF041 en silicone avec empreinte de 5 demi œufs](#)
- [GRILLE A PATISSERIE](#)

INGREDIENTS

Coque en chocolat

- 50 g [noisettes](#)
- 200 g [chocolat au lait](#)

Mousse au chocolat au lait

- 100 g [chocolat au lait](#)
- 300 ml [crème entière liquide](#) (30% matières grasses minimum)
- 1,5 [feuilles de gélatine](#) (feuille de 2g à 200 blooms)

Déco au choix

- [Déco en sucre](#) (vermicelle, perle, étoiles ... selon votre inspiration)
- [Bonbon fil scoubidou](#)

PRÉPARATION

Étape 1 - Réalisation des coques en chocolat

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Pendant ce temps, lustrer le [moule Silikomart 5 empreintes 1/2 œuf](#), c'est-à-dire frotter l'intérieur de chaque empreinte avec du coton pour éliminer toute impureté et rendre la surface du moule brillante.
3. Etaler [les noisettes](#) sur une plaque à four.
4. Enfourner les noisettes à 200°C pendant 10 minutes de les torrifier. Les retourner 2 ou 3 en cours de torrification.
5. Sortir la plaque du four et frotter les noisettes dans un essui pour éliminer la peau.

Étape 2 - Réalisation des coques en chocolat

1. Installer [le mini bol](#) et son couteau dans la cuve du robot.
2. Ajouter les noisettes torrifiées.
3. Fermer les couvercles et lancer le robot vitesse 12 pendant 10 secondes.

Étape 3 - Réalisation des coques en chocolat

1. Oter **le mini bol** de la cuve et réserver.
2. Installer le **pétrin concasseur** dans la cuve du robot.
3. Ajouter les 200 g **chocolat au lait** coupé en morceaux.
4. Fermer le couvercle et lancer le robot à 50°C, à la vitesse 3, pendant 5 minutes.
5. A mi-programme, rassembler le chocolat au centre de la cuve pour qu'il fonde de façon uniforme.

Étape 4 - Réalisation des coques en chocolat

1. Ajouter les noisettes torréfiées dans la cuve
2. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 5 pendant 30 secondes.

Étape 5 - Réalisation des coques en chocolat

1. Répartir le chocolat dans les **empreintes œuf du moule Silikomart**.
2. A l'aide du dos d'une cuillère à soupe, faire monter le mélange chocolat noisette sur les parois du moule en veillant à ce qu'il recouvre bien toute la surface et remonte jusqu'au sommet du moule.
3. Retourner le moule sur la **grille à pâtisserie** et laisser le chocolat figer pendant 2 à 3 heures minimum.

Étape 6 - Réalisation de la mousse

1. Immerger les **feuilles de gélatine** pendant 10 minutes dans un récipient d'eau froide pour les ramollir.

Étape 7 - Réalisation de la mousse

1. Verser 700 ml d'eau dans la cuve du robot
2. Y installer le mini bol (pas besoin de l'avoir nettoyé au préalable)
3. Ajouter 60 ml de crème (**1/4 CUP**) ainsi que les 100 g de **chocolat au lait** coupé en morceau.
4. Fermer les couvercles, **ôter le bouchon** et lancer le robot à 100°C, à la vitesse 3 pendant 8 minutes

Étape 8 - Réalisation de la mousse

1. Ouvrir les couvercles du robot et du mini bol

Astuces By Cath : à l'ouverture du couvercle, garder celui bien à l'horizontal, sans le basculer, tant qu'il est au dessus de la préparation, cela évite que la condensation ne retombe dans la préparation.

2. Essuyer le couvercle du mini bol pour ôter la condensation.
3. Régler les paramètres du robot : vitesse 7 – durée 1 minute.
4. Essorer les **feuilles de gélatine** en les pressant entre les mains.
5. Les ajouter dans le mini bol.
6. Fermer les couvercles et lancer rapidement le programme.

Étape 9 - Réalisation de la mousse

1. Fermer la préparation dans un saladier et laisser refroidir.
2. Rincer et sécher la cuve du robot.
3. Refroidir la cuve : la mettre au frigo si vous avez de la place ou la mettre au jardin s'il fait froid ou la garnir d'un sac congélation rempli de glaçons.
4. Lorsque la préparation est refroidie, mettre le fouet à double rotation (ou le batteur) ainsi que le reste de la crème entière liquide au congélateur pendant 10 minutes.
5. Pendant ce temps, démouler délicatement les coques en chocolat.
6. Les replacer dans les empreintes, cela sera plus pratique pour les garnir et les mettre au frigo.

Étape 10 - Réalisation de la mousse

1. Installer le **fouet à double rotation** dans la cuve du robot (vérifier que la cuve soit bien sèche et qu'il n'y ait pas de givre sur le fouet à double rotation)
2. Verser la crème liquide entière dans la cuve.
3. Fermer le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 5, sans saisir de durée.
4. Au bout de 30 secondes, sans arrêter le robot, augmenter la vitesse à 6.
5. Au bout d'une minute, passer à la vitesse 7.
6. A 1 minute et 30 secondes, augmenter la vitesse à 8
7. Au bout de 2 minutes, commencer à surveiller votre chantilly et stopper le robot dès que celle-ci est bien ferme (2 mn 30 à 3 mn30 environ, cette durée est variable en fonction de la qualité de la crème, de la température ambiante et de celle de la cuve et de la crème.)

8. Cette étape est réalisable avec **le batteur** mais la durée peut être un peu plus longue qu'avec le **fouet à double rotation** (3mn 30 à 5 minutes en moyenne). Si vous utilisez le batteur, augmenter la vitesse jusqu'à 9.

Étape 11 - Réalisation de la mousse

1. Rebattre légèrement la préparation chocolatée.
2. Y incorporer ensuite la crème chantilly en plusieurs fois et en soulevant délicatement la préparation à l'aide d'**une maryse** pour éviter que celle-ci ne retombe.
3. Lorsque le mélange est homogène, répartir la mousse dans les coques en chocolat.
4. Réserver les coques au frigo pendant 3 à 4 heures minimum.

Étape 12 - Décoration

1. Démouler les coques garnies de mousse dans vos assiettes ou sur le plat de présentation.
2. Décorer le dessus des coques avec des **décors en sucre** (vermicelle, perles ...), des **bonbons fil scoubidou** ..., laisser parler votre créativité.

NOTES

Pour coller vos décorations, utiliser au choix :

- un **crayon Scrapcooking chocolat**
- un **tube de colle alimentaire**
- un glaçage royal (cf. **glaçage royal maison dans ma recette des biscuits de Noël**)
- du chocolat fondu

☆☆

☆☆

Les coques en chocolat

Elles peuvent être préparées en avance (jusqu'à 10 à 15 jours).

Les conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

La mousse et le garnissage des coques

Il peut se réaliser la veille, voire 48 heures en avance.

Conservation au frigo

☆☆

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

☆☆