Confiseries, friandises, chocolats

Oeuf chocolat surprise

1h35	50 min	10 min	35 min	575
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Tempérage du chocolat

1. Verser le chocolat dans un saladier placé sur une casserole d'eau.
2. Faire chauffer l'eau pour que le chocolat fonde.
3. Veiller à ce que la température du chocolat ne dépasse pas 55 °C.
4. Transvaser les 2/3 du chocolat dans un saladier posé dans un grand saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
5. Faire descendre la température à 28/29°C à l'aide d'une maryse en remuant constamment le chocolat.
6. Retirer le saladier de chocolat du bain d'eau glacée. Ajouter le 1/3 du chocolat restant pour faire remonter la température entre 31°C et 32°C.
7. Placer le saladier sur un bain-marie glacé permet de faire chuter rapidement la température du chocolat.

Étape 2

Réalisation des oeufs

1. Verser le chocolat dans les moules en les tournant légèrement pour que le chocolat se répartisse sur toute

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la coque en chocolat

350 g **Chocolat noir**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour les fruits

400 g **Fraise**

Ingrédients pour la crème chantilly

40 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sucre glace**

la surface.

2. Retourner les moules sur une grille et laisser le surplus de chocolat s'écouler.
3. Placer une assiette sous la grille pour récupérer le chocolat.
4. Mettre au frais pendant 10 min.
5. Recommencer l'opération 3 fois.

Étape 3

Réalisation de la garniture

1. Inciser la gousse de de vanille et récupérer les graines à l'aide d'un couteau d'office.
2. Incorporer les graines dans la crème fleurette très froide.
3. Monter la crème fleurette en chantilly à l'aide d'un batteur. Verser le sucre en pluie. Fouetter à nouveau.
4. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée de crème chantilly. Réserver.
5. Equeuter les fraises et les couper en deux dans le sens de la hauteur à l'aide d'un couteau d'office.

Étape 4

Dressage

1. Démouler les coques des oeufs en les retournant sur le plan de travail.
2. Garnir les coques de crème chantilly à l'aide de la poche à douille.
3. Garnir de fraises.
4. Parsemer d'un voile de sucre glace.
5. Servir de suite.