



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.