



NID DE PÂQUES

INGREDIENTS

La génoise au chocolat

- 20 g de beurre doux mou, et un peu pour le moule
- 100 g de farine de blé, et un peu pour le moule
- 4 oeufs moyens (53-63 g)
- 140 g de sucre en poudre
- 40 g de cacao en poudre
- 1 c. à café de levure chimique (1/2 sachet)

La crème au chocolat au lait

- 300 g de crème liquide, 30% m.g. min., très froide
- 400 g de chocolat au lait, détaillé en morceaux

La ganache noire

- 200 g de crème liquide, 30% m.g. min.
- 200 g de chocolat noir, détaillé en morceaux
- 16 oeufs de Pâques en chocolat

PREPARATION

La génoise au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule à savarin et réserver.
- 2 **Insérer le fouet.** Mettre les oeufs et le sucre dans le bol, puis fouetter **8 min/65°C/vitesse 3.**
- 3 Ajouter le beurre puis fouetter **8 min/vitesse 3. Retirer le fouet.**
- 4 Ajouter le cacao en poudre, la farine et la levure chimique, puis mélanger délicatement à l'aide de la spatule pour que la pâte ne retombe pas. Transvaser la pâte dans le moule préparé. Enfourner et cuire 15-20 minutes à 180°C. Nettoyer le bol.

La crème au chocolat au lait

- 5 **Insérer le fouet.** Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **2-4 min/vitesse 3**, ou jusqu'à ce que la crème ait la consistance d'une crème fouettée. **Retirer le fouet.** Transvaser dans un récipient et réserver au réfrigérateur. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
- 6 Mettre le chocolat au lait dans le bol, puis faire fondre **10 min/55°C/vitesse 1.** Incorporer délicatement à la crème fouettée à l'aide de la spatule. Réserver à température ambiante.

La ganache noire

- 7 Sans nettoyer le bol, mettre la crème liquide dans le bol et chauffer **5 min/90°C/vitesse 1.**
- 8 Ajouter le chocolat noir et mélanger **40 sec/vitesse 2.5.** Transvaser dans un récipient et réserver à température ambiante. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
- 9 A l'aide d'un couteau à pain, couper la génoise en deux à l'horizontale. A l'aide d'une spatule coudée, garnir uniformément la base avec un quart de la crème au chocolat au lait. Poser le second disque de biscuit dessus. Transvaser le reste de crème au chocolat au lait dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur. Poser une grille à pâtisserie sur une feuille de papier cuisson, et poser le gâteau sur la grille. Couler la ganache noire sur le gâteau et le napper de tous les côtés. Réserver le gâteau 30 minutes au réfrigérateur. Couper un tout petit trou dans le bout de la poche à douille garnie, puis dessiner des branches en chocolat sur le dessus du gâteau. Décorer de sarments en chocolat, puis garnir le centre du nid d'oeufs de Pâques en chocolat. Servir frais.

Les sarments en chocolat : 1) Tapissez une plaque à pâtisserie de papier cuisson et réservez-la au congélateur 20 minutes. 2) Faites fondre du chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Transvasez le chocolat fondu dans une poche à douille puis réalisez une petite incision au bout de la poche. 3) Retirez la plaque à pâtisserie du congélateur et coulez dessus des traits fins et réguliers à l'aide de la poche à douille incisée. Réservez au congélateur 5 minutes. 4) Décollez les sarments à l'aide d'une lame fine puis disposez-les harmonieusement sur le nid.