

Nid de Pâques au Chocolat

Préparation : 40 min

Repos : 6 heures

Personnes : 8

Ingrédients :

- 300 g de chocolat pâtissier
- 6 feuilles de gélatine (12g)
- 150 g de sucre en poudre
- 40 cl de crème liquide
- 1 sachets de sucre vanillé
- 2 œufs entiers + 4 jaunes
- 4 Cuillères à Soupe de lait

Pour la décoration :

- 2 à 3 cuil. à soupe de cacao
- Œufs de Pâques

Préparation :

Ramollissez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide

Faites fondre le chocolat casser en morceau au bain-marie

Faites dissoudre les feuilles de gélatine essorées dans 3 cuil. à soupe

d'eau chaude et hors du feu incorporez au chocolat lorsqu'il est fondu
Fouettez les œufs entiers et les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à
blanchissement du mélange

Mélangez ce mélange avec le chocolat fondu

Fouettez la crème en chantilly et sucrez-la avec le sucre vanillé

Incorporez délicatement la chantilly en 2 ou 3 fois au mélange chocolaté

Tapissez de film étirable un moule en couronne de 22 à 24 cm de
diamètre et versez-y la préparation puis lissez la surface

Placez 1 heure au congélateur pour accélérer le raffermissement et
placez ensuite 4 à 5 heures au réfrigérateur

Avant de servir, retournez le moule sur un plat et ôtez délicatement le
film

A l'aide d'un tamis, répartissez le cacao sur toute la surface du gâteau et
décorez avec les œufs de Pâques

Suggestion : Accompagner d'une crème Anglaise.