

JOYEUSES PÂQUES

RECETTE DU NID DE PÂQUES

INGRÉDIENTS :

QUATRE-QUARTS AU CHOCOLAT :

- 150G DE CHOCOLAT
- 200G DE BEURRE
- 4 OEUFS
- 200G DE SUCRE
- 200G DE FARINE
- 1/2 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE

CHANTILLY :

- 250ML DE CRÈME LIQUIDE (30 À 40% DE MG)
- 25G DE MASCARPONE
- 5 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE GLACE
- 2 CUILLÈRES À SOUPE DE CACAO AMER

OEUFS EN CHOCOLAT/DRAGÉES/... (GARNITURES)

PRÉPARATION :

QUATRE-QUARTS :

- PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°C.
- FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT AVEC LE BEURRE (AU BAIN MARIE OU AU MICRO-ONDES).
- DANS UN AUTRE RÉCIPENT, MÉLANGER LES OEUFS AVEC LE SUCRE JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE BLANCHISSE.
- AJOUTER LA FARINE, LA LEVURE ET MÉLANGER.
- INCORPORER LE MÉLANGE CHOCOLAT/BEURRE ET REMUER.
- BEURRER ET FARINER UN MOULE À CAKE. Y VERSER LA PRÉPARATION.
- ENFOURNER ENVIRON 40 MINUTES.
- UNE FOIS REFROIDI, FAIRE UN TROU AU CENTRE DU GÂTEAU, À L'AIDE D'UN USTENSILE ROND (VERRE, TASSE, EMPORTE-PIÈCE, ...) POUR FORMER UN NID.

CHANTILLY :

- FOUETTER LA CRÈME LIQUIDE AVEC LE MASCARPONE.
- AJOUTER LE SUCRE GLACE ET LE CACAO TOUT EN REMUANT.
- PLACER LA CHANTILLY AU FRIGO JUSQU'AU POCHAGE.

MONTAGE :

- PLACER LA CHANTILLY DANS UNE POCHÉ À DOUILLE ADAPTÉE.
- RÉALISER DES SERPENTINS DÉCORATIFS AVEC LA CHANTILLY SUR LE CAKE.
- PLACER LES OEUFS AU CENTRE DU CAKE.

VARIANTE : A LA PLACE DU CHOCOLAT, REMPLACER PAR DE LA VANILLE, DU CAFÉ, ...

ASTUCE : A LA PLACE DE LA POCHÉ À DOUILLE, UTILISER UN SACHET EN PLASTIQUE



RETROUVEZ LA RECETTE EN VIDÉO
EN SCANNANT CE QR CODE

