



Nids de Pâques

LES INGREDIENTS

Pour le gâteau chocolat-noisette:

60g de beurre
3 œufs
100g de sucre
60g de miel d'acacia ou toutes fleurs
110g de crème liquide
40g de chocolat noir 70 % de cacao
100g de farine
6g de levure chimique
60g de poudre de noisettes
15g de cacao non sucré en poudre

Pour la ganache au chocolat:

250g de chocolat au lait
130g de crème liquide entière

Décoration:

Ferrero Rocher
Ferrero Eggs SupreMINI

Ustensiles:

Poche à douille
1 douille à Mont-Blanc ou à vermicelles
Moules évasés type moules à cupcake

LA PRÉPARATION

- 1.** Gâteau chocolat-noisette:
Préchauffez le four à 160°. Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Portez la crème à frémissement et versez-la sur le chocolat cassé en morceaux. Laissez fondre quelques instants, puis mélangez et incorporez au mélange œufs-sucre. Ajoutez la farine tamisée, la levure chimique, la poudre de noisettes et le cacao. Incorporez le beurre fondu.
Graissez 4 ou 5 petits moules évasés type moules à cupcakes et remplissez-les de pâte jusqu'à 1cm du bord. Enfouez pour environ 35mn à 160°, un cure-dent inséré au centre doit ressortir propre. Laissez totalement refroidir sur une grille puis démouler délicatement.
- 2.** Ganache au chocolat:
Faites fondre le chocolat au lait aux micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit fondu et faites chauffer la crème en parallèle. Réalisez une émulsion en trois fois : ajouter un tiers de la crème au chocolat fondu, mélangez énergiquement à l'aide d'une maryse jusqu'à l'obtention d'un noyau lisse et brillant. Faites de même avec les deux tiers de crème restants. Laissez la ganache prendre à température ambiante jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus que crémeuse mais pas encore prise. Transférez-la dans une poche munie d'une douille à Mont-Blanc ou douille à vermicelles.
Pochez un nid de ganache tout autour des petits gâteaux avec la douille à Mont-Blanc. Laissez prendre 15mn au frais puis garnissez d'un Ferrero Rocher et de petits œufs de Pâques Ferrero Eggs.