



L'oeuf de Pâques Ferrero Rocher

LES INGREDIENTS

1 oeuf Ferrero Rocher Moulage - 100g

Recette brownie:

100 gr de farine

200 gr de sucre

200 gr de chocolat noir pâtissier

3 jaunes d'oeufs

150 gr de beurre

Recette crème chocolat:

60 cl de lait

35 gr de sucre

150 gr de chocolat noir pâtissier

3 jaunes d'oeufs

15 cl de crème fraîche

2 c.à.s de Maïzena

LA PRÉPARATION

1. Découpez l'oeuf Ferrero Rocher en deux.
2. Faites une ouverture sur le dessus du demi oeuf en chocolat.

Préparez le brownie:

1. Blanchir les oeufs et le sucre puis mélanger chocolat fondu et beurre.
2. Ajoutez la farine.
3. Étalez le mélange à un demi centimètre d'épaisseur.
4. Cuire à 180° pendant 10 minutes.
5. Détaillez le brownie dans la forme du demi oeuf, mais en plus petit.



Réalisez de la crème chocolat:

1. Blanchir les oeufs et le sucre puis ajouter la Maïzena.
2. Faites bouillir la crème et le lait puis verser sur le chocolat.
3. Mélangez les deux préparations et faites épaissir quelques minutes.
4. Étalez la crème finalisée sur le brownie.

Finalisez la recette:

1. Décorez ensuite avec des demi noisettes et un Ferrero Rocher au centre.
2. Recouvrez ensuite avec le demi oeuf ajouré.