



L'ŒUF DE PÂQUES FERRERO ROCHER

Temps: Personnes: Difficulté:

🕒 1h30min 🧑 2 Personnes ●●○ Moyenne

Les ingrédients

1 œuf Ferrero Rocher
moulage 100g

RECETTE BROWNIE

Farine 150g

Sucre 200g

Chocolat noir pâtissier 200g

Jaunes d'œufs 3

Beurre 150g

RECETTE CRÈME CHOCOLAT

Lait 60cl

Sucre 35g

Chocolat noir pâtissier 150g

Jaunes d'œufs 3

Crème fraîche 15cl

Maïzena 2 c.à.s

L'œuf de Pâques Ferrero Rocher ~ la préparation

- Découpez l'œuf Ferrero Rocher en deux.
 - Faites une ouverture sur le dessus du demi œuf en chocolat.
- Préparez le brownie :

 - Blanchir les œufs et le sucre puis mélanger chocolat fondu et beurre.
 - Ajoutez la farine.
 - Étalez le mélange à un demi centimètre d'épaisseur.
 - Cuire à 180° pendant 10 minutes.
 - Détaillez le brownie dans la forme du demi œuf, mais en plus petit.
- Réalisez de la crème chocolat :

 - Blanchir les œufs et le sucre puis ajouter la Maïzena.
 - Faites bouillir la crème et le lait puis verser sur le chocolat.
 - Mélangez les deux préparations et faites épaissir quelques minutes.
 - Étalez la crème finalisée sur le brownie.
- Finalisez la recette :

 - Décorez ensuite avec des demi noisettes et un Ferrero Rocher au centre.
 - Recouvrez ensuite avec le demi œuf ajouré.