



# L'ENTREMETS DE PÂQUES PAR FERRERO ROCHER

Duration:      Servings:      Level:  
 ⌚ 1h 30m    👤 2 persons    ●●○ Medium

## Les ingrédients

### DÉCORATIONS

Moulage œuf 100g Ferrero Rocher (lait ou noir)	1
Tablette chocolat blanc pâtissier	1
Bouchées Ferrero Rocher	2

### DACQUOISE NOISETTE

De sucre	15 gr
De sucre glace	50 gr
De poudre de noisette	40 gr
De poudre d'amande	15 gr
Blancs d'œuf	2
Noisettes concassées	20 gr

### PÂTE À TARTINER CROUSTILLANTE

De pâte à tartiner	100 gr
De crêpe dentelle	50 gr

### MOUSSE VANILLE

Gélatine ou 2 feuilles	4 gr
Jaunes d'œufs	2

## L'entremets de Pâques par Ferrero Rocher ~ la préparation

### 1. Préparer la dacquoise noisette :

- Mélanger les poudres de noisette, amande et sucre glace ensemble dans un saladier.
- Monter les blancs en incorporant le sucre en 2 fois. Quand les blancs sont bien fermes, incorporer à l'aide d'une spatule souple les poudres mélangées.
- Étaler sur 1 cm d'épaisseur sur une feuille de papier cuisson. Saupoudrer de noisettes concassées.
- Mettre au four 15 minutes à 180 degrés.

### 2. Préparer la pâte à tartiner croustillante :

- Effriter la crêpe dentelle en miette et mélanger à la pâte à tartiner.

### 3. Préparer la mousse vanille :

- Faire tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau glacée.
- Porter le lait à frémissement avec les grains de vanille et la gousse grattée. Après 10 minutes d'infusion, retirer la gousse du lait.
- Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre puis ajouter 1/3 du lait et mélanger. Puis verser le reste du lait et bien mélanger.
- Remettre le tout sur feu doux en mélangeant constamment jusqu'à atteindre 82°C, comme pour une crème anglaise. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée.
- Réserver au froid 30 minutes.
- Monter la crème en chantilly, elle ne doit pas tenir au fouet, la garder souple. Lisser le mélange précédent qui doit être tiède et incorporer la crème montée.

### 4. Préparer le coulis de fraise :

- Couper les fraises en petits morceaux. Garder une petite quantité pour ajouter au coulis fini. Les mettre dans une casserole avec le sucre et le citron, faire chauffer et réduire 15 minutes.
- Mixer, ajouter les petits morceaux qui étaient de côté et réserver au froid.



De sucre	20 gr
De lait	100 gr
De crème liquide à 30% de matière grasse	165 ml
Gousse de vanille grattée	1

#### COULIS DE FRAISE

De fraises fraîches	100 gr
De sucre	50 gr
De jus de citron	5 gr

5. Finaliser l'entremet œuf de Pâques (montage) :

- Séparer délicatement en deux le moulage œuf 100 Ferrero Rocher à l'aide d'un couteau, réserver.
- Mettre le coulis fraise sur 1,5 cm de profondeur environ dans une petite boîte rectangulaire, placer au congélateur. Une fois congelé, détailler des rectangles de 7 – 8 cm de long et 2 cm de large.
- Détailler 2 biscuits de la même taille qu'une demi coque d'œuf et étaler une fine couche de pâte à tartiner croustillante dessus, réserver.
- Verser la mousse vanille à moitié dans chaque demi coque, mettre le rectangle de coulis fraise congelé au centre. Remettre une couche de mousse vanille et finir avec le biscuit, croustillant coté mousse.
- Réserver au réfrigérateur 4 heures

6. Décor :

- Placer une plaque au congélateur. Faire fondre un tablette de chocolat blanc à pâtisser au bain-marie ou au micro-ondes en mélangeant régulièrement pour ne pas le cuire. À l'aide d'une cuillère à café, faire des lignes ovales, sur la plaque congelée, qui se superposent pour faire un nid.
- Faire une petite rosace de pâte à tartiner sur l dessus de l'œuf, ajouter le nid en chocolat blanc et finir en ajoutant 1 bouchée Ferrero Rocher et quelques noisettes concassées. Dégustez !