



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 35 mn (Montage)

NID DE PÂQUES « CÔTE D'OR »

INGREDIENTS:

Génoise chocolat
 100 g de cerneaux de noix + 50g de sucre glace
 Pailleté chocolat
 Des petits œufs de pâques en chocolat de plusieurs couleurs

Mousse chocolat

280 g de chocolat noir
 25 g de praliné
 90 g de lait
 300 g de crème liquide
 2 blancs d'œufs
 50 g de sucre semoule

Sirop :

30 g de cacao poudre
 200 g d'eau bouillante
 100 g de sucre semoule

METHODE :

Ce « Nid de Pâques » est une merveilleuse offrande à la gourmandise ! Les arômes de chocolat et de noix légèrement caramélisées ont pour habitude d'envoûter les papilles des plus gourmands, alors place à la magie des saveurs !

La génoise chocolat doit être préparée la veille .Caramélisez aussi les noix afin qu'elles soient froides lors du montage du gâteau. Pour cela, étalez les cerneaux de noix sur une feuille de papier sulfurisée. Saupoudrez les noix de sucre glace, mélangez le tout du bout des doigts, puis faites glisser la feuille sur une plaque de four. Enfournez dans un four préchauffé à 210°C pendant 10 mn, puis laissez caraméliser pendant 20 à 25 mn, tout en remuant de temps à autre à l'aide d'une spatule en bois. Pour le sirop, portez l'eau à ébullition, versez sur le cacao puis mélangez. Ajoutez le sucre semoule, et portez-le tout de nouveau à ébullition. Laissez refroidir avant utilisation.

Mousse chocolat :

Versez le lait dans une casserole et faites le chauffer jusqu'à ébullition. Préparez le chocolat en le faisant fondre au micro ondes, ajoutez le praliné, puis versez le lait bouillant, selon le même principe qu'une ganache. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet. Laissez tiédir à température ambiante. Montez la crème liquide en crème Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis mettez-la au réfrigérateur pendant que vous allez vous occuper des blancs d'œufs. Montez les blancs en neige à l'aide du batteur électrique, et meringuez-les avec le sucre semoule (voir « Meringue Française »). Incorporez délicatement les blancs meringués à la Chantilly, puis dans un second temps, incorporez délicatement le mélange Chantilly – Meringue à la ganache chocolat praliné tout juste tiède.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Pour le montage :

Coupez la génoise chocolat en trois parties égales dans le sens de l'épaisseur à l'aide d'un grand couteau scie. Vous obtenez trois disques de génoise chocolat. Une petite astuce pour couper droit, plaquez la génoise avec la paume de votre main restée libre, et faites tourner le biscuit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, au fur et à mesure que votre couteau coupe la génoise, ainsi votre coupe sera parfaitement droite.

Il vous faut un support de la grandeur de la génoise, comme les disques en carton de couleur « or » sur lesquels reposent les gâteaux chez le Pâtissier. Cela peut être un carton que vous auriez récupéré et nettoyé, un carton que vous découpez vous-même, ou tout autre support à partir du moment où il est de taille identique à la génoise et rigide.

Déposez un premier disque de génoise chocolat sur le support, imbibez-le de sirop à l'aide d'un pinceau souple, puis étalez une couche de mousse chocolat sur un bon centimètre d'épaisseur.

Parsemez la moitié des noix caramélisées sur la mousse en les enfonçant légèrement. Placez un second disque de génoise que vous imbibe également, puis recommencez l'opération ci-dessus (Mousse chocolat + noix caramélisées). Terminez par le dernier disque de génoise chocolat, imbibez-le de sirop et appuyez légèrement dessus à l'aide d'une grille (la grille du four sera très bien !) afin d'obtenir une surface bien droite.

Recouvrez le dessus et les côtés du gâteau de mousse chocolat à l'aide d'une palette, dans le but de masquer l'ensemble.

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie très fine et garnie de mousse chocolat, faites de petits « tortillons » sur le dessus du gâteau en partant du bord et sur 2cm de large environ. Il s'agit d'imiter la forme d'un nid et de représenter la « paille ».

Déposez le « Nid » sur un plateau ou tout autre plat assez grand mais pouvant rentrer dans votre réfrigérateur. Placez le tout au réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes, avant de recouvrir le pourtour du gâteau de pailleté chocolat en prenant le gâteau dans une main (Souvenez-vous qu'il est placé sur un carton !), et en vous servant de l'autre pour appliquer le pailleté.

Mettez le « Nid de Pâques » au réfrigérateur pendant 2 heures.

Au moment de servir, remplissez le centre du Nid avec les œufs en chocolat, et voilà le tour est joué !

Souvenez-vous de cet instant, lorsque vous apporterez au centre de la table, ce « Nid de Pâques » si délicatement préparé, c'est le regard rempli d'admiration de vos convives qui sera votre récompense, car il est bien évident que le Chef, c'est Vous !