



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

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn (Montage)

NID DE PÂQUES « TRADITIONNEL »

INGREDIENTS:

Génoise nature
100g de poudre de noisettes grillée
Des petits œufs de pâques en chocolat de plusieurs couleurs

Crème au beurre Café:

500g de crème au beurre
10 g de café soluble

Sirop café:

200 g de sucre semoule
200 g d'eau
10 g de café soluble
10 cl de rhum

METHODE :

Le « Nid de Pâques » est le gâteau traditionnel en cette période de fêtes. Très proche du fameux « Moka » que beaucoup dégustent lentement à la petite cuillère, c'est sa finition qui nous permet de fêter Pâques sous le signe de la gourmandise !

Il vous faut tout d'abord élaborer les différents éléments nécessaires à sa réalisation, une génoise nature, le sirop café, la crème au beurre et faire griller la poudre de noisette dans un four à 180°C (Thermostat 6).

Pour le sirop, mélangez le sucre et l'eau puis portez le tout à ébullition. Hors du feu, ajoutez le café soluble et le rhum. Laissez refroidir.

Lorsque votre crème au beurre est terminée, prenez un 1/10ème de la quantité de crème au beurre restante, faites-la fondre doucement au micro ondes, ajoutez le café soluble, remuez pour bien le dissoudre, puis versez sur le restant de crème au beurre. Mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Ensuite, place au montage ! Commencez par couper votre génoise en quatre dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie muni d'une grande lame. 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.

Déposez un premier disque de génoise sur un carton (comme chez le pâtissier !), puis imbibez-le de sirop café à l'aide d'un pinceau.

Poursuivez en étalant une couche de crème au beurre café d'une épaisseur de 2 mm environ sur toute la surface. Attention de ne pas trop en mettre car cela risquerait d'être écœurant.

Placez un second disque de génoise sur la crème et appuyez légèrement dessus à l'aide d'une grille (la grille du four sera très bien !) afin d'obtenir une surface bien droite. Reprenez les étapes ci-dessus (sirop + crème) et renouvelez l'opération jusqu'au dernier disque de génoise placé sur le dessus.

Après l'avoir imbibé, recouvrez le dessus et les côtés du gâteau de crème au beurre café à l'aide d'une palette, dans le but de masquer l'ensemble.



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

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie très fine et garnie de crème au beurre café, 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 avec la poudre de noisettes grillée 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 la poudre.

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 !

Servez et savourez le regard de vos proches. Les yeux envahis par cette délicate attention, ils ne manqueront pas de vous féliciter sans aucune retenue. Sachez que Le Chef C'est Vous !

Autres parfums, remplacez le café soluble de la crème et du sirop par :

- Chocolat : 60 g de chocolat pour la crème et 15 g de cacao pour le sirop.
- Praliné : 50 g de praliné pour la crème et 20 g de rhum pour le sirop.