

Le nid de Pâques



Ingrédients pour la génoise :

4 œufs
140g de sucre
20g de beurre
70g de farine
30g de cacao
½ sachet de levure

Ingrédients pour la mousse au chocolat au lait :

200g de chocolat au lait
400g de **crème entière liquide très froide**

Ingrédients pour le glaçage noir :

250g de crème liquide
200g de chocolat noir
1 c à soupe d'huile (pour la brillance !)

Déco :

Œufs de pâques colorés.

Branchages :

Chocolat noir et/ou blanc

Fruits (facultatifs)
Fraise, ananas, poire, ...

La génoise au bain marie: Préchauffer le four à 180°

Faire ramollir 20g de beurre au micro-onde.

Dans un bol, peser la farine, le cacao et la levure et mélanger le tout (au TM5 et 6, cette opération peut se faire pendant que les œufs montent)

Casser les œufs dans le bol, ajouter le sucre et le fouet et **monter 8mn à 65° vit3**

Reprogrammer **8 mn vit 3 sans chauffer**, et ajouter doucement le beurre fondu par l'orifice.

Transvaser la préparation dans un cul de poule (c'est Pâques quand même 😊)

Incorporer **délicatement** les poudre à la spatule ou au fouet en veillant à ne pas faire retomber la mousse.

Mettre la pâte dans un moule à savarin (ou à manquer) et cuire 15 à 20mn à 180° chaleur tournante.

Laisser tiédir et démouler **sur une grille** jusqu'à complet refroidissement

Glaçage noir :

Mettre le chocolat et la crème dans le bol et régler 6mn à 60° vit 1)

Ajouter une cuillère à soupe d'huile neutre et mélanger de nouveau

Mousse au chocolat au lait :

Pendant ce temps, préparer le mousse au chocolat au lait

Monter la **crème liquide entière très froide** au batteur électrique et réserver au frais.

Dans un bol **plastique résistant au micro-onde**, faire fondre le chocolat.

Quand la génoise est froide, mélanger au fouet vivement 1/3 de la chantilly avec le chocolat fondu.

Puis ajouter le reste de chantilly et mélanger délicatement au fouet jusqu'à l'obtention d'une mousse homogène.

Montage :

A l'aide d'un grand couteau à dents (couteau à pain), couper la génoise en deux horizontalement.

Garnir la base avec ¼ de la mousse au chocolat au lait, ajouter les dés de fruits (facultatifs) et reposer le haut de la génoise.

Mettre le reste de mousse dans un poche à douille avec une petite douille lisse (ou un sac congélation solide). Placer le gâteau au frais 30mn

Glaçage :

Poser la grille et le gâteau sur un grand plat et couler le glaçage noir pour recouvrir le gâteau.

Réserver au réfrigérateur 30mn minimum.

Branchages et feuillage :

Pendant ce temps, faire fondre (et laisser tiédir) ou tempérer du chocolat.

faire des branchages soit au racloir à chocolat, soit avec un petit sac congélation persé d'un petit trou en angle, en déposant des zig zag de chocolat sur un rhodoïd ou une pochette plastique.

Vous pouvez aussi faire quelques feuilles en chocolat, en peignant des feuilles de rosier ou de lierre d'une couche épaisse de chocolat tiédi.

Laisser bien refroidir.

Déco :

A la poche à douille (ou en découpant un petit trou dans l'angle du sac congel) contenant la mousse au chocolat au lait décorer le dessus du gâteau.

(Si vous avez opté pour un moule à manquer, décorez seulement le tour du gâteau pour laisser un nid au centre). Réserver au réfrigérateur.

Seulement le jour « j », ajouter les petites branches de chocolat, et garnir le milieu du nid avec les œufs colorés.

A noté : Les fruits apportent de la fraîcheur à équilibre ce dessert très chocolat.

La fraise fraîche se marie à merveille au chocolat, mais vous pouvez optez pour d'autres fruits en conserve comme l'ananas ou la poire.

A savoir : j'utilise des moules en silicone. Si ce n'est pas votre cas, pensez bien à beurrer/fariner le moule.

Le tempérage du Chocolat

Le tempérage du chocolat est important. Il permet la cristallisation du chocolat à la bonne température et vous assure un chocolat brillant.

Au Thermomix :

Le Thermomix facilite cette opération.

Pour cela, mettre 2/3 du chocolat prévu dans le bol bien propre et bien sec et faire fondre 5 mn à 50 ou 55° vit 1 ou 2 (vérifier la fonte et remettre du temps si besoin). Puis ajouter le dernier tiers et remélanger 2 mn vitesse 2. Ajouter alors 1 c à café de poudre de beurre de cacao (Mycryo), remélanger et si besoin, remettre à chauffer 2 mn à 37°

Au micro-onde :

Cette technique requiert un thermomètre et un saladier en plastique prévu pour le micro-onde. (Le saladier en verre a tendance à chauffer trop et à cuire les chocolats qui deviennent alors granuleux et/ou pâteux)

Pour réussir la fonte du chocolat au micro-onde, régler le MO sur 750W. Mettre le chocolat en carrés dans un saladier plastique prévu pour le MO.

Programmer tout d'abord 1 mn.

- 1 - Si au bout de ce temps le chocolat n'est pas du tout fondu, remettre 1 mn
- 2 - Si au bout de ce temps le chocolat a commencé à fondre, mais pas beaucoup, remettre 30 secondes.
- 2 - Si au bout de ce temps le chocolat est fondu à plus de la moitié, mélanger quelques minutes et si besoin, remettre 10 secondes si quelques petits morceaux subsistent, puis et ajouter le beurre de cacao et descendre la t° en mélangeant doucement.

Attention : si le saladier devient chaud au touché, attendre que le chocolat fonde. Ne pas le remettre au MO sous peine de cuire le chocolat.

- 1 - Faire fondre le chocolat aux alentours de 45°
- 2 – Bien mélanger le chocolat pour le faire descendre à 34°
- 3 – Continuer à mélanger jusqu'à la température de travail

Attention toutefois à ne pas mélanger trop vite pour ne pas créer de bulles dans le chocolat

Le but étant d'atteindre, dans tous les cas, la température idéale du chocolat pour le travailler :

- **31 à 33° pour le chocolat noir**
- **28 à 30° lait ou blanc**

Les ennemis du chocolat

Le chocolat n'aime pas le froid. Il perd de sa saveur

Le chocolat n'aime pas le trop chaud (50° maximum)

Il n'aime pas non plus l'humidité. Utiliser du matériel parfaitement sec et stocker vos chocolats à l'abri de l'humidité.