



NID DE PÂQUES

Pâques, c'est le printemps, les petits oiseaux qui préparent leur nid pour y pondre leurs oeufs, mais c'est aussi le temps du chocolat. C'est tout ça que je vous propose de mettre dans ce gâteau, idéal pour terminer en beauté le repas de Pâques ou un goûter



Ingrédients pour le gâteau de base :

4 oeufs
 90g de sucre
 45g de sucre vanillé thermomix
 65g de lait
 70g de beurre
 70g d'huile vierge de colza
 (ou huile neutre)
 200g de farine
 5 à 6 g de levure

Ingrédients pour la mousse chocolat:

150g de chocolat au lait
 300g de crème liquide entière très froide

Ingrédients pour le glaçage :

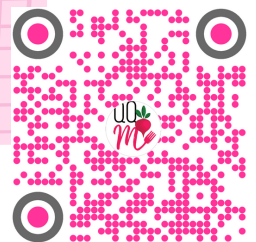
150g de chocolat noir
 200g de crème
 1 c à café d'huile

Ingrédients pour les décos:

50g de chocolat noir
 50g de chocolat blanc
 Feuilles de lierre ou de rosier
 Oeufs colorés

A noter :

Quelques morceaux de fraise apporteront de la fraîcheur au cœur de la mousse au chocolat au lait (ou blanc ;)



La vidéo de cette recette est disponible sur ma chaîne Youtube "Qu'est ce Qu'on mange ?"

NID DE PÂQUES (SUITE)

Le gâteau

- Dans le bol du Thermomix, casser les oeufs et peser les sucres
- **Positionner le fouet et fouetter 2mn vit 3,5**

(Pendant ce temps, beurrer le petit moule savarin Thermomix)

- **Retirer le fouet**, Ajouter le lait, le beurre en morceaux, l'huile, la farine, la levure et une pincée de sel et **mélanger 20sec vit 6**
- Positionner le moule dans le varoma, Répartir la pâte dans le moule et couvrir d'un film alimentaire.
- **Laver le bol avec 1/2 l d'eau chaude vit 10**
- Mettre 500g d'eau dans le bol, positionner le varoma et **cuire 30mn à varoma vit 1**
- Une fois cuit, retirer le varoma et le film et laisser le gâteau refroidir à température ambiante 1h Minimum.

Les branchages et les feuilles

- Pendant le temps de cuisson du gâteau, préparer des carrés de chocolat dans des petits sacs congélation et déposer les sacs zippés dans le varoma à côté du gâteau.

(Il faut 5mn pour faire fondre ainsi du chocolat quand le varoma est chaud. S'il est en cours de chauffe, ça peut prendre plus de temps)

- Une fois le chocolat fondu, retirer les sacs, malaxer un peu et attendre si besoin que le chocolat tiédise un peu, puis faire un petit trou dans un coin du sac.
- Réaliser les branches en chocolat et peindre quelques feuilles

La mousse au chocolat au lait

- Casser le chocolat dans un bol résistant au micro-onde
- Faire fondre le chocolat (voir vidéo du calendrier de l'avant 2019)
- Monter la crème liquide entière très froide au batteur
- Mélanger vivement une belle cuillère de chantilly au chocolat fondu puis incorporer délicatement le reste au fouet. Réserver 2/3 de la mousse dans une poche à douille munie d'une toute petite douille lisse (ou en sac congel) et conserver le reste dans le saladier

Montage et déco

- Couper le gâteau en 2 dans l'épaisseur et le garnir avec le tiers de mousse au chocolat du saladier. Réserver au frais 30mn environ.

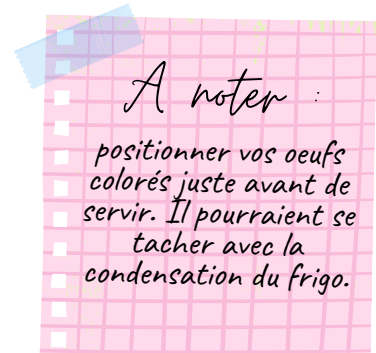
Et pendant ce temps, préparer :

Le glaçage noir

- Dans le bol du TM, mettre le chocolat en morceaux et la crème et chauffer **7mn à 50° vit 1**
- Ajouter une cuillère d'huile (de noisette c'est sympa ;)) et mélanger qq secondes vitesse 4.
- Déposer le gâteau sur une grille, elle même posée sur un grand plat et couler le glaçage.
- Réserver au frais 30mn encore avant de décorer

La décoration

- Former "la paille" avec la mousse au chocolat sur le tour du nid
- Décorer avec les branchages et les feuilles
- Garnir avec les œufs colorés



La vidéo de cette recette est disponible sur ma chaîne Youtube "Qu'est ce Qu'on mange ?"