



Confiseries, friandises, chocolats

## Oeufs de pâques



**2h30** **20 min** **10 min** **2h** **240**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

### Ingrédients pour les oeufs de Pâques

280 g **Chocolat blanc**  
120 g **Crème liquide  
(fleurette)**  
8 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**

### Étape 1

Préparation des oeufs

- 1 Casser délicatement les oeufs par le haut et les vider en gardant le chapeau.
- 2 Garder le blanc et le jaune pour une autre utilisation, une crème anglaise par exemple.

### Étape 2

Préparation de la ganache

- 1 Faire fondre le chocolat au bain-marie. Dans une autre casserole faire chauffer la crème.
- 2 Le chocolat étant fragile, le faire fondre au bain-marie permet de s'assurer qu'il ne brûle pas.
- 3 Verser un tiers de la crème chaude sur le chocolat. Bien mélanger à l'aide de la maryse et renouveler l'opération avec le second tiers, puis le troisième tiers de la crème.
- 4 Mélanger à nouveau le tout, la crème et le chocolat doivent être complètement incorporés.

### Étape 3

Dressage des oeufs

Garnir les coquilles de ganache au chocolat blanc.

- 1 décorer selon votre goût et réserver au frais au moins deux heures.
- 2 Ces oeufs se conservent quelques jours au réfrigérateur.