

Oeufs de Pâques (fraise, framboise, citron, mangue, chocolat)

Préparation

1. J'ai utilisé la Fleur d'oranger et la vanille Norohy & les chocolats Caraïbes, Jivara, Dulcey, Ivoire et l'inspiration framboise de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Formez des petits morceaux, mettez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 20 à 25 minutes de cuisson.
3. Laissez refroidir et réservez jusqu'au montage.
4. Coques en chocolat : Pour faire les coques, vous aurez besoin d'environ de chocolat par demi-œuf.
5. Bien sûr, il faudra en tempérer une plus grosse quantité pour pouvoir faire les moulages (par exemple, pour 10 œufs, il vous faudra environ de chocolat mais il faudra tempérer au moins de chocolat).
6. Tempérez le chocolat, pour ça, deux options : - Lui faire suivre la courbe de température adaptée ; pour du chocolat noir, il va s'agir de le faire fondre à 50-55°C, puis de le faire refroidir à 28-29°C pour enfin le faire remonter à 31-32°C qui est la température d'utilisation.
7. - Ou sinon, méthode un peu moins précise mais plus simple et plus rapide, l'ensemencement : pour ça, faites fondre totalement les 2/3 de votre chocolat sans dépasser 50°C, et hachez le reste en petits morceaux.
8. Quand la grande partie de chocolat est fondue, ajoutez le reste du chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.
9. Dès que le chocolat est prêt, versez-le immédiatement dans les moules de façon à tapisser toute la surface.
10. Attendez une à deux minutes puis retournez les moules et retirez l'excédent avant de laisser cristalliser.
11. Ensuite, démoulez les coques et réservez jusqu'au montage.
12. Cœur mangue : 1/2 mangue 2 cuillères à soupe de sucre 1 filet de jus de citron vert Coupez la mangue en petits morceaux, conservez-en une cuillère à soupe de côté, puis ajoutez le sucre et le jus de citron vert dans le reste et mettez à cuire sur feu doux.
13. Quand la mangue a bien compoté, mixez-la pour avoir un résultat lisse et conservez au réfrigérateur.
14. Cœur fraise : de fraises 2 cuillères à soupe de sucre 1 filet de jus de citron Equeutez et découpez les fraises, ajoutez le sucre et le citron et faites cuire sur feu doux.
15. Comme la mangue, quand c'est cuit, mixez pour un résultat bien lisse et conservez au réfrigérateur.
16. Cœur citron : 1 œuf de sucre Les zestes de 2 citrons de jus de citron de beurre Vous en aurez trop mais difficile de réduire les quantités... vous pouvez utiliser le reste dans une tartelette, le congeler ou encore le manger avec un yaourt tout simplement.
17. Mélangez le sucre avec les zestes de citron.
18. Ajoutez l'œuf, mélangez bien, puis incorporez le jus de citron.
19. Faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse.
20. Quand la crème a épaissi, laissez-la refroidir quelques minutes hors du feu, puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
21. Mixez la crème au mixeur plongeant pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et le beurre totalement incorporé.
22. Conservez au réfrigérateur.
23. Cœur framboise : d'inspiration framboise de crème liquide de miel neutre Faites chauffer la crème avec le miel.
24. Ensuite, versez-les sur l'inspiration framboise partiellement fondu et mixez pour obtenir une ganache lisse et

brillante.

25. Laissez-la refroidir à température ambiante puis versez-la dans la coque en chocolat (il faut avoir une couche d'une épaisseur de 1 à 2 cm).
Mousse : de lait de crème liquide entière de gélatine de sucre de jaunes d'œuf de crème liquide à 35% de matière grasse Selon le parfum choisi : de vanille, de zestes de citron jaune ou vert, de la fleur d'oranger Mettez la gélatine à réhydrater dans de l'eau froide.
26. Faites chauffer le lait avec la crème et le parfum choisi.
27. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
28. Versez le lait chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole.
29. Faites cuire à feu moyen en mélangeant constamment jusqu'à atteindre la température de 83°C.
30. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée si vous utilisez de la gélatine en feuille.
31. Faites refroidir la crème anglaise au réfrigérateur.
32. Quand elle atteint 30°C, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme.
33. Incorporez-la délicatement à la crème, puis passez au montage.
34. Montage : Au fond des coques en chocolat, étalez un peu de mousse.
35. Ajoutez un peu de streusel.
36. Recouvrez avec de la mousse et lissez la surface.
37. Laissez prendre au réfrigérateur.
38. Quand la mousse a cristallisé, creusez l'emplacement du « jaune d'œuf ».
39. Garnissez avec la fraise, la mangue (pour la mangue, avant la compotée j'ai mis quelques petits cubes de mangue fraîche), le citron, la framboise ou encore de la pâte à tartiner et régalez-vous !