

# Ouverture de la chasse!

Pour ne pas avoir l'air cloche à Pâques, on se met aux fourneaux et on prépare de délicieuses douceurs au chocolat.

## Les œufs en chocolat aux éclats de pralin

Pour 6 œufs

Matériel :

- Moules à œufs
- Pinceau de cuisine.

Ingrédients :

- 150 g de chocolat noir à pâtisser
- 50 g d'éclats de pralin.

PRÉPARATION : 1 h

CUISSON : 5 min

Recette extraite du livre *Tout Chocolat*, collection *Fait Maison*, ed. Hachette Cuisine, 9,95€.

- ✓ Tempérez 100 g de chocolat au bain-marie.
- ✓ Nettoyez bien les moules à œufs puis séchez-les parfaitement. Huilez-les très légèrement à l'aide d'un pinceau fin et retirez l'excédent si nécessaire.
- ✓ Déposez une première couche de chocolat au pinceau, le plus délicatement possible, puis placez

- au frais 15 min. Déposez une deuxième couche de chocolat au pinceau et remplacez au frais 15 min. Recommencez l'opération 4 fois en tout.
- ✓ Pour le démoulage, grattez le moule avec un couteau lisse afin de retirer tout le chocolat qui aurait pu déborder. Retournez délicatement les moules et tapotez-les tout doucement, près du plan de travail.

- ✓ Avec le pinceau, déposez une petite couche de chocolat sur les bords d'une des coques et collez-la à une seconde coque. Laissez sécher.
- ✓ Faites fondre le reste de chocolat et badigeonnez les œufs au pinceau. Enrobez-les rapidement d'éclats de pralin et laissez sécher complètement.

## ON SHOPPE



### Un lapin pas crétin

Pour Pâques, on fonce chez Hugo & Victor shopper cette petite créature en chocolat au lait sans colorant artificiel. Garni d'une excellente friture, il ravira les petits comme les grands gourmands. *Coco le lapin*, Hugo & Victor, 35€.



### Poule de luxe

Le géant du surgelé va faire le bonheur des amateurs de sensations fraîches avec sa collection de cocottes à la crème glacée au chocolat. Un plaisir gourmand qui va nous faire fondre! *Poules glacées*, Picard, 3,95€ les quatre.

On craque



### Tronche de cake

Le champion du monde de la pâtisserie a créé un cake super moelleux au sucre muscovado imbibé de sirop d'érable avec un glaçage croquant au chocolat dulcey. Un délice! *Cake de Pâques*, Christophe Michalak, 35€.