



Le lapin de Pâques en chocolat

Recette pour 1 lapin et 1 oeuf. Préparation : 15 min. Repos : 4h.

Ingrédients

Chocolat noir de couverture : 90 g
Chocolat blanc : 90 g
Colorant alimentaire en gel / pâte (liposoluble)

Matériel

une plaque lapin et œuf
en silicone
deux jattes
une balance ménagère
une cuillère en bois



Réalisation > les macarons

1. Faire fondre doucement les 2/3 de chaque sorte de chocolat au bain-marie.
- pour les chocolats de dégustation et présentation, il vaut mieux éviter le chauffage au four à micro-ondes qui peut faire "cuire" le chocolat et faire échouer le tempérage qui apportera le brillant attendu -
2. Hors de la source de chaleur, leur incorporer le 1/3 restant, haché ou en pistoles, et lisser le tout à la cuillère en bois.
3. Remettre quelques instants chaque chocolat au-dessus du bain-marie. Incorporer éventuellement un colorant (liposoluble) dans le chocolat blanc fondu. Ou un arôme naturel, ou des éclats de noisettes, fleurs, etc...
4. Verser dans les empreintes et laisser prendre sans mettre au réfrigérateur. 4 heures à température tiède voire légèrement fraîche (10-12°C) est la durée idéale.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com