



## Le nid de Pâques au chocolat blanc

Recette pour 8 à 12 personnes environ. Préparation : 20 min. Cuisson : 50 min.

### Ingrédients

Œufs : 4  
Sucre en poudre : 125 g  
Chocolat blanc à pâtisser : 200 g  
Beurre : 100 g  
Farine : 60 g  
Levure chimique : 5 g (= 1/2 sachet)

*Arôme alimentaire de chocolat blanc : facultatif*

Chocolat blanc à pâtisser : 200 g  
Crème entière : 75 g  
Beurre : 30 g  
Sucre glace : 40 g  
Œufs en chocolat : 150 g

### Matériel

un moule à savarin / baba  
trois jattes  
un batteur avec fouets à neige  
un fouet  
une balance ménagère



### Réalisation > le nid de Pâques au chocolat blanc

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Fouetter les jaunes avec le sucre.
3. Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre. Incorporer le tout à la préparation précédente.
4. Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.  
*- ajouter éventuellement quelques gouttes d'arôme de chocolat blanc si vous en avez -*
5. Monter les blancs en neige, et les incorporer délicatement.
6. Préchauffer le four à 160°C, et remplir un moule à savarin / baba / couronne avec la pâte.
7. Enfourner pour 50 minutes.

### Réalisation > le glaçage au chocolat blanc

8. Faire fondre le chocolat blanc, la crème et le beurre aux micro-ondes ou au bain-marie. Bien lisser.
9. Réserver au frais ou au réfrigérateur.

## Réalisation > le dressage

10. Quand le gâteau est cuit et bien refroidi, le démouler sur son plat de service et le napper de glaçage au chocolat blanc.
11. Au moment de servir, saupoudrer du sucre glace et décorer avec de petits œufs au chocolat.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)