



Trompe oeuf

Sandrine zodio cuisine



Aujourd'hui petite recette supra simple avec effet maxi avec Pâques qui approche!
Le but est de recréer un oeuf avec du chocolat!
La coque est en chocolat noir et moulée dans des moules demi sphères en silicone (plus facile pour le démoulage). Il ne faut pas hésiter à tapisser vos demi sphères d'au moins 3 couches de chocolat (5 min de prise au frigo entre chaque couche).
Ensuite, le blanc de l'oeuf est une mousse de chocolat blanc tout simplement!
Et pour le jaune, un coulis de fruits de la passion!
Pour ma part, j'ai utilisé un jus de passion que j'ai épaissi avec de la maïzena (faites chauffer votre jus dans une casserole, rajoutez la maïzena puis laisser cuire jusqu'à obtenir la consistance du jaune d'oeuf) !
Vous venez remplir la coque de chocolat noir avec la mousse au chocolat blanc puis le coulis de passion!
C'est tout simple et excellent, l'acidité de la passion se marie parfaitement au sucré du chocolat blanc!
A vous de jouer maintenant!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr