

Œufs de Pâques à la mousse de noix de coco, caramel de cidre et leurs mouillettes au cidre

Ingrédients

Pour 16 œufs en chocolat de 6,5 cm

- Chocolat noir (de bonne qualité) : 1 kg

Pour la mousse de noix de coco

- Lait de coco : 200 ml
- Crème liquide entière (30% m.g.) : 200 ml
- Feuilles de gélatine : 2
- Sucre glace : 40 g

Pour une trentaine de sablés au cidre

- Farine : 160 g
- Beurre : 60 g
- Sucre roux : 50 g
- Sucre vanillé : 1 sachet
- Cidre doux : 40 ml
- Œuf : 1 jaune

Pour le caramel au cidre

- Sucre blanc : 50 g
- Beurre : 35 g
- Cidre doux : 40 ml
- Crème liquide entière (30% m.g.) : 10 ml

Préparation

Pour les œufs en chocolat

- Commencez par tempérer le chocolat. Pour cela, faites-le fondre au bain marie dans un cul de poule.
- Pendant ce temps, disposez une grille (celle de votre four par exemple) au-dessus d'un papier sulfurisé afin de pouvoir récupérer le chocolat lors de l'égouttage des moules.
- Dès que le chocolat est à 54°C, retirez-le du bain marie puis laissez-le monter jusqu'à 55°C. Versez les 2/3 du chocolat dans un autre cul de poule et mélangez-le jusqu'à faire descendre la température à 29°C.
- Une fois la bonne température atteinte, ajoutez le restant de chocolat. Mélangez le tout jusqu'à ce qu'il remonte à 31°C. Maintenir le chocolat à cette température pendant que vous l'utilisez en le remettant sur un bain-marie tiède.

- A l'aide d'une louche, remplissez les cavités du premier moule jusqu'aux bords. Videz-les ensuite au-dessus du restant de chocolat tempéré afin de retirer l'excédent.

- Déposez-le de façon penchée entre les barres de la grille face intérieure vers le bas afin de laisser couler le surplus de chocolat restant tout en laissant circuler l'air.

- Répétez l'opération avec tous les moules.

- Lorsque le chocolat commence à durcir dans les moules, vérifiez que le chocolat restant dans le cul de poule est bien à température et répétez l'opération une seconde fois.

Astuce : une fois cette étape terminée, vous pourrez étaler sur une feuille de papier sulfurisé le restant de chocolat pour le déguster comme une tablette classique ou l'utiliser dans une autre préparation.

- Dès que la deuxième couche commence à durcir, retirez à l'aide d'une spatule bien à plat sur le moule le surplus de chocolat autour des coques afin qu'elles puissent se démouler.

Conseil : attention, réalisez cette étape quand le chocolat n'est pas encore trop dur pour éviter qu'il ne casse et pas trop mou non plus au risque d'avoir un bord trop fin.

- Disposez les moules au réfrigérateur environ 20 à 25 minutes afin de figer le chocolat et faciliter le démoulage. A la sortie du réfrigérateur, les moules sont transparents, il suffit de les retourner pour démouler les coques.

- Cassez ensuite avec précaution le haut des coques pour donner l'effet « œufs à la coque ouverts ».

- Faites chauffer une poêle à feu minimum puis déposer deux coques 1 à 2 secondes à l'intérieur (face bombée sur le dessus) puis assembler-les. Posez les œufs au fur et à mesure dans une boîte à œuf. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des coques.

Pour la mousse à la noix de coco

- Placez la crème, un fouet et un cul de poule 10 min au congélateur.

Astuce : si la crème et les ustensiles ne sont pas assez froids, la crème ne se transformera pas en chantilly.

- Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

- Dans une casserole, portez à ébullition le lait de coco et le sucre glace puis ajoutez la gélatine essorée. Mélangez bien le tout pour faire descendre la température.

- Montez la crème en chantilly ferme puis ajoutez-la progressivement au mélange lait de coco, sucre, gélatine.

- Versez le mélange dans une poche à douille et en garnir les œufs.

Astuce : si vous n'en avez pas, un sac congélation coupé dans un coin pourra parfaitement la remplacer.

- Réservez les œufs 1h au réfrigérateur.

Pour les biscuits au cidre

- Dans un cul de poule, mélangez la farine, le beurre froid coupé en dés et les sucres.

- Ajoutez ensuite le jaune d'œuf puis mélangez.

- Enfin, versez le cidre et formez une boule de pâte. Réservez-la 10 min au réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 180°C.

- Etalez la pâte sur votre plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 0.5 cm environ. Découpez ensuite des bâtons de pâte de 7 x 2 cm environ.

- Déposez-les sur la plaque de votre four préalablement recouverte de papier cuisson. Laissez cuire environ 15 à 18 minutes (le temps peut varier en fonction des fours).

- Laissez refroidir sur une grille.

Pour le caramel au cidre

- Dans une petite casserole, versez le sucre puis recouvrez-le d'eau. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que le sucre prenne une couleur dorée sans remuer.

- Lorsqu'il a pris une belle couleur dorée, tournez la casserole pour l'uniformiser en veillant à ce qu'il ne reste plus de morceaux de sucre cristallisés.

- Retirez du feu puis ajoutez le beurre coupé en dés et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.

- Versez le cidre et la crème liquide puis mélangez à nouveau. Remettez la casserole sur feu doux et portez à ébullition tout en mélangeant.

Astuce : le caramel va un peu épaissir à ce moment-là mais n'arrivera à sa texture définitive qu'en refroidissant.

- Laissez refroidir.

Pour le dressage

- A l'aide du manche d'une petite cuillère, réalisez un petit puis dans la mousse à la noix de coco puis versez-y un peu de caramel refroidit.

- Déposez les œufs dans les coquetiers et dégustez-les accompagnés de quelques sablés !