



OEUF CHOCOLAT ET STREUSEL



MOULE OEUF DE PÂQUES OHRA®

RÉF. SM-000022



PRÉPARATION : 45 MINUTES



TEMPS AU FROID : 6 HEURES 30



CUISSON : 15 MINUTES



CONGÉLATION : 5 HEURES

INGRÉDIENTS
POUR 8 PERSONNES

POUR LE STREUSEL

- 25 g de sucre de canne
- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 25 g de poudre de noisette
- 1 pincée de sel
- 50 g de granola gourmand

POUR LA MOUSSE AU
CHOCOLAT NOIR

- 180 g de pistoles de chocolat noir 70%
- 1 oeuf
- 3 jaunes d'oeufs
- 10 g d'eau
- 40 g de sucre
- 40 g de miel
- 300 g de crème de fraîche liquide entière

Préparation

Pour la préparation du streusel, mélangez le beurre avec le sucre.

Ajoutez la poudre de noisette, la farine et le sel. Mélangez pour avoir un mélange sableux.

Réservez au frais pendant 30 minutes

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et placez votre **Toile de cuisson** sur une **plaque aluminium perforée**. Étalez le streusel sur la toile et faites cuire pendant 15 minutes à 180°C (th. 6).

Pour la préparation de la mousse au chocolat noir, faites fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un **cul-de-poule**, mélangez au **fouet** l'oeuf avec les jaunes d'oeufs, l'eau et le sucre. Faites chauffer ensuite ce mélange au **bol bain-marie** à 70°C. Retirez du feu et battez au batteur électrique jusqu'à complet refroidissement. Vous obtenez une pâte à bombe. (soit le mélange de l'oeuf, des jaunes d'oeuf, de l'eau et du sucre)

Montez la crème liquide en crème fouettée. Ajoutez la moitié de la crème au chocolat fondu puis versez la pâte à bombe. Ajoutez le reste de la crème.

Placez votre **moule Oeuf** sur la **plaque aluminium perforée** et versez la mousse au chocolat noir dedans.

Mélangez le streusel au **granola** haché et couvrez-en la mousse. Appuyez légèrement pour les faire adhérer. Placez au congélateur pendant 5 heures.

Démoulez l'entremets et laissez-le décongeler environ 5 heures au réfrigérateur avant de servir.

C'est prêt !



Encore plus d'idées recettes sur guydemarle.com