

Nid de Pâques au chocolat au magimix

Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 27 min	Durée : 47 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 15	Etapes : 23	Astuces : 15	

Ingrédients

Pour la génoise thermomix :

240G de farine

240G de sucre semoule

100G de beurre

6CàS de lait

5 oeufs

Sel Pour le nappage au chocolat au thermomix :

150G de chocolat

40G d'eau

10G de beurre Pour la crème au beurre au thermomix :

200G de beurre mou en morceaux

80G de sucre semoule

70G de chocolat fondu

1 oeuf Pour la garniture :

Oeufs en chocolat

Oeufs liqueur

Etapes

Préchauffer le four sur 180°C

Pour la génoise :

Â»

Incorporer les blancs d'oeuf dans le bol du thermomix en faisant attention de bien séparer les jaunes après avoir cassé les oeufs, que vous pouvez garder dans un récipient.

Â»

Mettre 1 pincée de sel.

Â»

Insérer le fouet dans le bol du thermomix et fouetter 5 minutes sur la vitesse 4 en augmentant doucement la vitesse pendant la première minute, petit à petit.

Â»

Réserver les blancs dans un saladier.

Â»

Mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, la farine, le beurre fondu, le lait dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mélanger délicatement cette préparation aux blancs en neige.

Â»

Beurrer légèrement le moule a savarin et verser la pâte dedans.

Nid de Pâques au chocolat au magimix

Â»

Enfourner 25 minutes.

Pour le nappage au chocolat :

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'eau et programmer 2 minutes sur 60°C à la vitesse 4.

Â»

Ajouter le beurre et régler 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Réserver au frais.

Pour la crème au beurre :

Â»

Mettre le sucre semoule dans le bol du thermomix et mixer 20 secondes sur la vitesse 10.

Â»

Placer le fouet dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'oeuf et le chocolat fondu et programmer 10 minutes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter petit à petit le beurre mou coupé en morceaux.

Â»

A la sonnerie, réserver dans un saladier.

Pour le montage du nid de Pâques :

Â»

Couper la génoise en 2 dans le sens de la longueur afin d'obtenir 2 cercles.

Â»

Tartiner 1 cercle de crème au beurre.

Â»

Remettre le deuxième cercle par dessus.

Â»

Mettre la nappage sur le dessus et le côté du nid de pâques (Vous pouvez vous aider d'une spatule en plastique).

Â»

Mettre la crème au beurre dans une poche à douille avec un embout très fin, et décorer votre nid.

Â»

Pour la garniture vous pouvez mettre des petits oeufs en chocolat et des oeufs liqueurs.

Conserver votre nid de Pâques thermomix au frais, dans votre réfrigérateur. Régalez-vous. Miam ;)