

Nid glacé de Pâques

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

A faire la veille au minimum

Dessert idéal pour finir le repas traditionnel de Pâques car il est frais, assez léger et se prépare 24h à l'avance. On peut aussi ôter les œufs en chocolat et obtenir un dessert glacé adapté à d'autres occasions festives !

Ingrédients (6/8 personnes) :

- * 250 g de mascarpone
- * 2 gros œufs
- * 2 cuillères à soupe de pâte à tartiner (type Nutella)
- * 50g de chocolat blanc
- * 60 g de chocolat au lait
- * 25g de sucre semoule
- * 25g de pistaches émondées crues
- * 50g de framboises fraîches (ou 60g de surgelées)
- * 60g de biscuits type Roudor (soit 4 biscuits)
- * 4 cl d'eau
- * 1 cuillère à soupe de sucre vanillé
- * 2 pincées de sel fin
- * Oeufs en chocolat (environ 10 pour la décoration)



Préparation :

- * Concasser grossièrement les biscuits dans un mortier (il ne faut pas que cela soit réduit en poudre).
Couper chaque framboise et chaque pistache en morceaux grossiers.
- * Casser un œuf et séparer le blanc du jaune.
Dans un grand saladier, mettre le jaune, 15 g de sucre en poudre et le sucre vanillé. Fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
Ajouter 125 g de mascarpone et fouetter de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène. C'est un peu long à incorporer.
Faire fondre quelques minutes le chocolat blanc en morceaux dans une casserole à feu doux avec 2cl d'eau. Mélanger à la spatule pour avoir du chocolat fondu assez lisse.
Verser ce chocolat chaud sur cette préparation et bien fouetter le tout.
Battre le blanc en neige avec une pincée de sel.
Incorporer délicatement à la spatule le blanc d'œuf battu en neige à cette préparation.
Bien mélanger le tout pour obtenir une mousse lisse et légère.
Commencer le montage avec un moule à charlotte (type Tupperware).
Verser cette crème au chocolat blanc dans le fond du moule.
Réserver au frais pendant que vous préparez le reste de ce dessert (avec le couvercle).
- * Mettre le reste du mascarpone dans un 2ème saladier (soit 125g), la pâte à tartiner et 10 g de sucre en poudre.
Casser le dernier œuf et séparer le blanc du jaune. Verser le jaune dans ce saladier.

Bien mélanger au fouet pour obtenir une préparation homogène.

Battre le blanc en neige avec une pincée de sel.

Incorporer délicatement à la spatule le blanc d'œuf à cette préparation.

Bien mélanger le tout pour obtenir une mousse lisse et légère.

Réserver au frais.

* Continuer le montage dans le moule à charlotte. Recouvrir la 1^{ère} couche partiellement refroidie par une couche de morceaux de pistaches, de framboises et de biscuits émiettés.

Finir de remplir le moule avec la 2^{ème} préparation.

Etaler très délicatement pour que cette couche chocolatée couvre tout le biscuit.

Mettre le couvercle puis placer ce moule au congélateur et laisser-le au moins une nuit.

* Pour faciliter le démoulage, penser à sortir ce dessert quelques minutes avant de le servir.

Démouler-le sur un plat de service.

Pendant ce temps, casser le chocolat en morceaux.

Mettre une casserole sur feu doux et faire fondre le chocolat noir avec l'eau.

Bien mélanger tout le temps pour avoir un chocolat fondu tiède homogène.

Napper le nid glacé avec le chocolat fondu encore tiède.

Parsemer ce nappage de petits œufs au chocolat.

Servir aussitôt.

Accompagner d'un nid de Pâques brioché et d'un peu de chantilly !

Astuces :

Si on utilise des framboises fraîches : les laver rapidement, bien les sécher et les couper en 2. Réservez au frais jusqu'au montage.

Si on utilise des framboises surgelées (comme moi ici) : elles se coupent facilement en plusieurs morceaux et remettre au congélateur jusqu'à utilisation.

On peut passer le moule à charlotte sous l'eau chaude si on est pressé pour le démoulage.

On peut remplacer l'eau par la même quantité de lait, de beurre ou de crème liquide.

On peut varier le parfum des pâtes à tartiner pour changer les saveurs comme pâte de spéculos, pâte de nougat... En mettre plus si on aime !

Si on n'a pas de pistaches, on peut le remplacer par des brisures de nougat, des noisettes, des amandes...

On peut remplacer aussi les Roudor par des biscuits roses de Reims, des spéculos, des boudoirs...

On peut faire des portions individuels en utilisant des moules en silicone type dôme.

Le dessert se conserve quelques jours au congélateur.

Attention : ici certaines photos ont « double dose » !

