



NID DE PAQUES

Pâte sablée au citron : 250g farine - 125g beurre mou - 125g sucre semoule - zeste râpé d'1 citron - 1 pincée de sel - 1 gros oeuf - 1 sachet et 1/2 de levure chimique –

Mousse au chocolat légère : 50cl crème liquide entière - 2 oeufs + 6 jaunes - 140g sucre semoule - 350g chocolat noir (perso du Guanaja) –

Décoration : 300g chocolat blanc (Ivoire) - QS cacao en poudre - petits oeufs de Pâques –

La veille, préparer la mousse et le sablé. Alors commençons par le biscuit : placer dans le bol du Kitchenaid muni de la feuille tous les ingrédients. Mélanger. Rassembler en boule. Filmer. Entreposer au réfrigérateur.

Pour la mousse : monter la crème (entreposée au réfrigérateur) en chantilly. Dans un cul de poule, battre au fouet les jaunes, les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir une mousse légère. Fondre au bain-marie, le chocolat. Laisser tiédir. Le verser sur la mousse aux oeufs et remuer avec une cuillère en bois. Incorporer la crème fouettée. Tapisser un moule à savarin (diamètre 24,5cm) de film alimentaire en ayant pris soin de passer sur toute la surface du moule un pinceau mouillé. Remplir à ras bord avec la mousse. Laisser durcir au réfrigérateur.

Le lendemain, placer au congélateur une plaque à pâtisserie.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Etaler la pâte pour former un disque du même diamètre que le moule à savarin sur une épaisseur de 4 mm. Placer sur une plaque à pâtisserie tapissée d'une feuille de papier sulfurisé. Cuire 15minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

Démouler la mousse sur le sablé.

Fondre le chocolat blanc au bain-marie. Laisser légèrement refroidir. Placer dans une poche munie d'une douille à embout fin. Sortir la tôle du congélateur. En allant et venant, déposer des grands filaments de chocolat blanc en les serrant. Les soulever à l'aide d'une spatule et les disposer autour de la mousse*. Saupoudrer de cacao à l'aide d'un chinois. Remplir le nid de petits oeufs.