

Œuf de Pâques

Pour 8 personnes

Pour la génoise :

4 œufs
125gr de sucre semoule
125 gr de farine à gâteaux (farine levante)

Pour la crème au beurre :

2 œufs
90gr de sucre semoule
180gr de beurre
30 gr de chocolat fondu sirop (de canne).



Chauffer le four à 180°. Faire une génoise : tamisée la farine, battre 4 œufs avec le sucre et chauffer au bain-marie puis retirer du feu et battre jusqu'à refroidissement, cela doit faire un ruban. Mélanger la farine en soulevant délicatement, étaler la génoise sur une feuille de papier cuisson. Enfournez la génoise et cuire 10' environ. Laisser refroidir à plat. Préparez la crème au beurre : cuire le sucre à 117° avec un peu d'eau (seulement recouvrir). Batta les œufs et verser le sucre cuit (au robot par exemple) lorsque le mélange est tiède ajouter le beurre en petits morceaux. Laisser crémér 10 minutes. Garder un peu de crème blanche et mélanger le chocolat.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !