

Nid de Pâques aux Madeleines et son cœur de mousse au chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 5 mn

Parfait pour célébrer Pâques, pour les petits et les grands.

Ingrédients

- 250 g de madeleines (par exemple les madeleines bio pur beurre ker cadelac)
- 150 g de chocolat noir
- 4 oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de jolis oeufs de pâques en chocolat

Préparation

- 1 Réduisez en morceaux le chocolat noir.
- 2 Faire fondre à feu doux en remuant délicatement et régulièrement.
- 3 Séparez les blancs d'oeufs des jaunes.
- 4 Battez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.
- 5 Versez les deux tiers du chocolat fondu sur les jaunes d'oeufs. Réservez le dernier tiers restant.
- 6 Mélangez vivement pour obtenir une préparation homogène.
- 7 Ajoutez doucement les blancs en neige et mettez le tout au réfrigérateur durant au moins une heure.
- 8 Lorsque vous devez servir ce plat : sur une grande assiette, réalisez une couronne avec les madeleines, en les faisant se chevaucher légèrement.
- 9 Posez la mousse au centre du cercle de madeleines et décorez avec les oeufs de Pâques.
- 10 Versez le tiers de chocolat restant dans une poche pâtisseries et réalisez de longs spaghettis de chocolat pour le décor.

Proposé par

Ker Cadelac

Ker Cadelac

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits
et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

