

## 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

