



Maison des Jeunes
de Jalhay-Sart

Les œufs surprises : Mousse chocolat blanc / coulis de mangue

Pour environ 12 œufs

Ingrédients :

300g de chocolat blanc spécial dessert

4 œufs + 12 œufs

4 cuillères à soupe de sucre poudre

2 cuillère à soupe de crème liquide

5 feuilles de gélatine

1 coulis de mangue

Brioche tranchée



Préparation :

Coupez le haut de 12 œufs. Videz-les. Pour deux d'entre eux séparez le blanc des jaunes. Lavez les coquilles très soigneusement en ajoutant, dans l'eau de lavage, du vinaigre afin d'éviter tout risque de contamination aux salmonelles.

Les cercles de gélatine de mangue pour faire le jaune d'œuf : Faites ramollir 1 feuille de gélatine dans l'eau froide. Chauffer 5 cuillères à soupe de coulis de mangue. Ajoutez la gélatine ramollie. Verser dans une assiette plate et placez au frigo afin que la gélatine prenne.

La mousse :

*faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir.

*Séparez les jaunes d'œuf des blancs.

* Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une mousse blanche.

* Faites fondre au bain-marie le chocolat blanc avec la crème.

* Egouttez la gélatine et incorporez-la au mélange chocolat/crème encore chaud (vous pouvez aussi la chauffer aux micro-ondes 20 secondes pour la rendre liquide et ensuite l'ajouter au chocolat.

* Incorporez ensuite au chocolat le mélange à base de jaune d'œuf.

*Attendez que ça refroidisse, puis les blancs battus en neige délicatement pour ne pas les casser.

Le montage des œufs : mettre la mousse au chocolat blanc dans les coquilles d'œuf. Mettez au frais 1 heure le temps que la mousse prenne. Une fois la mousse prise, creusez un puit au centre de l'œuf à l'aide d'une cuillère. Versez-y du coulis. Refermez avec la gelée de mangue que vous aurez au préalable emporte-piécée en petits cercles.

Et voilà ! Mettez au frais jusqu'au moment de servir.

Grillez de la brioche tranchée, et découpez-la en forme de mouillettes que vous tremperez avec gourmandise dans votre œuf mollet.

