

Oeufs marbrés chocolat-citron



Pour 6 œufs et un cake

Oeufs

- 6 œufs
- du gros sel
- des colorants

Cake

- 1 citron bio
- 180 g de sucre
- 200g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 œufs

- 30 cl de crème liquide (j'ai pris de la légère pour moins culpabiliser...)
 - 60 g de beurre fondu
 - 2 cuillère à soupe de cacao non sucré
-

Pour commencer, vous devez préparer les coquilles d'œuf qui vont vous servir de moule pour vos marbrés.

Avec la pointe d'un couteau, faites un petit trou dans les œufs et enlevez un peu de coquille pour avoir un trou d'un peu plus d'un cm de diamètre. Videz les œufs, gardez-en 3 pour la recette et conservez les 3 autres au frais ou congelez-les si vous ne les utilisez pas rapidement.

Rincez les coquilles d'œuf et plongez-les dans de l'eau salée pendant 30 minutes. Vous pouvez ajouter du colorant dans l'eau pour colorer un peu vos coquilles. Nous avons fait 2 œufs rouges et 2 œufs bleus (bon c'était du colorant vert mais c'est ressorti bleu... allez comprendre...). Après 30 minutes, rincez les œufs égouttez-les bien et mettez-les dans un moule à muffin en les calant avec du papier alu. Mettez-les 30 minutes au four à 35°C pour les sécher.



Pendant ce temps, préparez la pâte à cake.

Mélangez le sucre avec les zestes du citron et laissez reposer 15 minutes.



Fouettez les œufs avec le sucre au citron jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux puis ajoutez la crème liquide et le jus du citron et mélangez bien.

Ajoutez la farine et la levure petit à petit en fouettant pour qu'il n'y ait pas grumeaux. Incorporez enfin le beurre fondu.



Divisez la pâte en deux, ajoutez le cacao dans une des pâtes et mélangez bien.

Sortez les œufs du four et préchauffez le four à 180°C.

Versez les pâtes dans deux poches à douille et remplissez les œufs jusqu'au 3/4 en alternant les pâtes. Avec un cure-dent, mélangez légèrement les pâtes pour former les marbrures. Versez le reste de la pâte dans un moule à cake en alternant les couches.

Enfournez les œufs 15 minutes et le cake 30 minutes. Vérifiez la cuisson avec

la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche du gâteau.

Lorsqu'ils sont cuits, sortez les œufs marbrés chocolat citron du four et laissez-les refroidir.

Servez-les avec la coquille, le plus amusant est d'éplucher l'œuf et de trouver un gâteau à l'intérieur.

Bon appétit !

Vanille
et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>