

Petits œufs de pâques au praliné



Pour 18 œufs

Coque en chocolat

- *200 g de chocolat de couverture (noir ou au lait)*

Pralin

- *125 g de noisettes*
- *125 g d'amande*
- *190 g de sucre*

Praliné

- *60g de chocolat au lait*
 - *90 g de pralin*
-

Commencez par faire le pralin. Ne vous en faites pas c'est bien moins compliqué que ce qu'on veut nous faire croire dans une certaine mission de télé... Mais si vous ne vous sentez pas de le faire vous pouvez acheter du praliné tout prêt.

Préchauffez votre four à 180°C.

Mettez les noisettes et les amandes sur une plaque de cuisson et enfournez 10 minutes pour les torrifier.

A la sortie du four laissez refroidir les fruits secs.

Pendant ce temps, mettez le sucre avec un peu d'eau dans une casserole et faites le cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Versez le caramel sur une plaque en silicone et laissez-le refroidir.

Lorsque les noisettes sont froides, frottez-les entre vos mains pour retirer la petite peau marron. Elle se décolle toute seule mais ne vous inquiétez pas, s'il est en reste un peu ce n'est pas grave.

Mettez les amandes, les noisettes et le caramel durci dans votre mixeur et mixez jusqu'à ce que le pralin soit coulant. Cela peut prendre du temps, 15-20 minutes, c'est normal !



Lorsqu'il est prêt réservez le pralin à température ambiante.

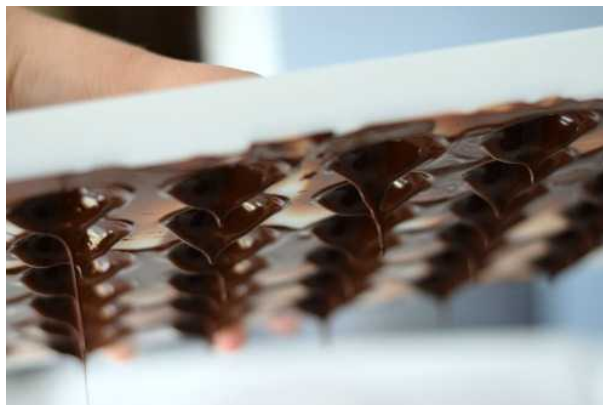
Vous allez maintenant attaquer l'étape un peu plus délicate des coques en chocolat.

Pour faire vos œufs vous aurez besoin d'un moule à chocolats. Personnellement j'utilise des moules en polycarbonate, ce sont des moules rigides que je trouve plus pratiques que les moules en silicone. Et ne vous inquiétez pas même si le moule est rigide, les chocolats se démouleront tout seul.

Tempérez le chocolat. Lorsqu'il est à la bonne température versez-le sur le moule et à l'aide d'une spatule veillez à bien remplir toutes les empreintes. Tapotez doucement le moule sur la table pour faire remonter toutes les bulles d'air à la surface.



Puis retournez le moule pour vider les empreintes, et tapez doucement sur les bords du moule avec le manche de votre spatule pour faire tomber un maximum de chocolat.



Raclez le moule avec une spatule pour enlever l'excédent de chocolat et lisser les bords.

Posez votre moule à l'envers sur du papier sulfurisé et placez-le 15 minutes au frais.



Pendant ce temps, préparez le praliné. Faites fondre le chocolat au lait au bain marie (pas plus du 45°C) ajoutez le pralin et mélangez bien. Versez le praliné dans une poche à douille.

Sortez le moule réfrigérateur et avec un couteau lisse, grattez délicatement les bords des chocolats, puis remplissez-les de praliné.



Tapez le moule sur la table pour enlever les bulles d'air et remplacer au moins 1 heure au frais.

Lorsque le praliné est bien froid, démoulez les chocolats. Retournez le moule et tapez le doucement sur la table, les chocolats vont tomber tout seul !



Pour assembler les œufs, faites chauffer une casserole vide quelques secondes. Puis retournez-la. Prenez une moitié d'œuf et posez-la très rapidement sur le fond de la casserole.



Assemblez les deux parties de l'œuf ensemble. Le chocolat qui aura fondu au contact de la casserole chaude collera les deux moitiés. Si du chocolat fondu sort sur le côté de l'œuf lissez-le délicatement avec le doigt.



Placez vos œufs au frais pour qu'ils durcissent. C'est prêt !!!

Vous n'avez plus qu'à les mettre dans un petit sachet et bien les cacher dans le jardin ! Enfin n'oubliez pas où ils sont ça serait dommage de les perdre...

Vanille

et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>