

# Oeuf de Pâques en chocolat

## Ingrédients :

Pour les pépites :  
300g de chocolat blanc  
150g de pâte à tartiner  
150g de gavottes émiettées  
1 pincée de fleur de sel

Faites fondre le chocolat blanc et ajoutez-y la pâte à tartiner, les gavottes émiettées et la fleur de sel. Mélangez bien et laissez durcir au frais.  
Cassez le bloc obtenu et formez des petites boules de la grosseur d'une noisettes. Réservez.

## Pour le chocolat plastique :

125g de chocolat noir  
50g de glucose  
25g de sirop de sucre de canne

Faites fondre le chocolat et ajoutez-y le sucre de canne et le glucose. Mélangez bien et laissez reposer 2 heures avant d'utiliser comme une pâte d'amandes.

## Pour les œufs :

200g de chocolat noir

Faites fondre le chocolat et passez une première couche au pinceau dans des moules en silicone en forme de demis-sphères bien propres. Laissez prendre au frais. Passez une deuxième couche puis une troisième après passage au frais.

A l'aide d'un petit emporte pièce rond, coulez le socle de votre ou vos œufs selon la taille de vos réalisations.



Démoulez délicatement.

**Montage :**

Faites chauffer une poêle. Posez 2 demi-sphères dans la poêle et retirez rapidement. Remplissez une demi-sphère de pépites et collez avec la deuxième demi-sphère. Passez le doigt pour obtenir une soudure bien nette. Déposez un tout petit peu de chocolat fondu sur un socle et collez l'œuf rempli dessus.



Laissez prendre quelques instants.

Formez des feuilles avec le chocolat plastique et collez-les sur l'œuf en guise de décoration.



**Finition :**

Beurre de cacao (pour moi le mycryo de Barry)

Colorants

Faites fondre le beurre de cacao au micro ondes. Si vous faites un cœur blanc, passez le beurre fondu sur le chocolat au pinceau. Dissolvez le colorant vert par la suite et peignez les feuilles.

