

Nids de Pâques



- 150g de chocolat noir
- 10cl de Frangelico (liqueur de noisette)
- 120g de beurre
- 120g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 100g de poudre d'amande
- 20g de farine
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel

Pour la ganache:

- 100g de chocolat noir
- 50g de crème liquide
- 7cl de Frangelico (liqueur de noisette)
- des petits œufs en sucre colorés

Préchauffez votre four à 180°.

Faire fondre le chocolat et la liqueur de noisette au bain-marie (ou au micro-ondes pour ceux qui ne sont pas complètement réfractaire à la technologie comme moi :-)).

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, fouettez le beurre mou et le sucre.

Ajoutez les œufs tout en continuant de fouetter.

Ajoutez le chocolat fondu et légèrement tiédi.

Incorporez ensuite la poudre d'amande, la farine, le cacao, la levure et le sel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans des moules individuels de type moules à baba, ou dans un moule d'environ 22cm de diamètre, préalablement beurrés.

Faites cuire pendant environ 30 minutes.

Préparez ensuite la ganache: faites fondre la crème et le chocolat au bain-marie, ou directement à la casserole mais alors à feu très doux en surveillant constamment pour ne pas que le chocolat brûle.

Mélangez puis ajoutez la liqueur de noisette.

Laissez refroidir la ganache à température ambiante.

Quand les gâteaux sont cuits, laissez-les refroidir quelques minutes avant de les démouler, laissez-les refroidir complètement sur une grille.

Versez la ganache dans une poche munie d'une douille à petit trou, puis recouvrez le haut des gâteaux en formant des cercles de ganache, comme pour former un nid d'oiseau.

Placez des œufs en sucre dans le nid et dégustez!