

# Oeuf au chocolat

CUISIMAGES

Réf :  
5705

Type :  
Crème

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
5 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingédients pour 4 oeufs

- 75 g de chocolat noir
- 60 ml de crème liquide entière
- 2 œufs (+2 coquilles)
- 40 g de sucre glace
- 4 sablés (gâteaux sablés pur beurre)



Cassez la pointe fine de l'œuf à l'aide de la lame d'un couteau – faites le tour en tapotant régulièrement.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Lavez les coquilles d'œufs et laissez les sécher.



Cassez le chocolat en morceau dans un saladier et faites le fondre au bain-marie.

CUISIMAGES

Otez le saladier du bain-marie et ajoutez 2 jaunes d'œufs.

Mélangez rapidement à l'aide d'une spatule en bois afin qu'ils ne coagulent pas.



Monter la crème en chantilly en ajoutant progressivement le sucre glace.

Mélangez ensuite la chantilly au chocolat afin d'obtenir une crème bien lisse.



Mixez et ajoutez les sablés dans le chocolat.

Garnissez chaque œuf et le réservez les au moins 2 heures dans le réfrigérateur.



Conseils  
Variante  
Vin