

KID DIT MIEUX



RECETTE DE L'ŒUF AU CHOCOLAT AVEC VOTRE KOKO POP

INGRÉDIENTS :

4 œufs
Beurre
Lait
100 g de chocolat



PRÉPARATION :

ÉTAPE 1 :
Recouvrez séparément les deux parties de votre KOKO POP avec du papier sulfurisé.

ÉTAPE 2 :
Faites fondre le chocolat avec du beurre, rajoutez du lait jusqu'à ce que le chocolat soit liquide mais un peu consistant.

ÉTAPE 3 :
Versez le chocolat sur les deux coques de votre KOKO POP et réservez au congélateur 1h.

ÉTAPE 4 :
Enlevez le papier sulfurisé et collez l'une des deux coques sur une surface chaude pour faire légèrement fondre la coque.

ÉTAPE 5 :
Lorsque les bordures de la coque sont légèrement fondues, soudez les deux parties de votre KOKO POP ensemble... C'est prêt !



RECETTE DE L'ŒUF AU CHOCOLAT FAÇON PANNA COTTA

Et pour les parents gourmets :
améliorez votre œuf en chocolat
avec une panna cotta à la mangue !

INGRÉDIENTS :

- 33 cl de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine alimentaire
- 1 pincée de sucre
- 1 mangue ou du coulis / de la purée / de la compote



COMMENCEZ PAR LE DÉCOUPAGE DE VOS ŒUFS :

ÉTAPE 1 :
Faites bouillir de l'eau dans une casserole.

ÉTAPE 2 :
Lorsque l'eau bout, trempez la pointe d'un
couteau pendant quelques secondes, la sécher
et commencer à découper doucement le haut de
votre œuf comme il vous convient.



... SUITE

PRÉPARATION POUR LA PANNA COTTA :

ÉTAPE 1 :

Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Lorsqu'elles sont bien ramollies, essorez-les et mettez-les dans une casserole avec 10 cl de crème liquide. Bien faire fondre la gélatine sans faire bouillir la crème.

ÉTAPE 2 :

Lorsque le mélange est bien homogène, versez le reste de la crème. Vérifiez la température avec votre doigt : vous ne devez pas percevoir de chaleur.

ÉTAPE 3 :

Versez la panna cotta dans les oeufs, en prenant soin de ne pas en mettre sur les bords. Aidez-vous d'une poche à douille ou d'un outil avec un bec verseur.

ÉTAPE 4 :

Faites prendre au froid pendant 3h minimum - une nuit, c'est mieux.



RECETTE DE L'ŒUF AU CHOCOLAT SANS KOKO POP

INGRÉDIENTS :

400g de chocolat noir
100g de chocolat blanc
250ml de crème fouettée



POUR LA COQUILLE EN CHOCOLAT :

ÉTAPE 1 :

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie

ÉTAPE 2 :

Lorsque le chocolat est bien lisse, versez une cuillère à café dans une petite assiette

ÉTAPE 3 :

Prenez votre ballon de baudruche gonflé et trempez-le à la moitié dans le chocolat fondu

ÉTAPE 4 :

Déposez la face recouverte de chocolat de votre ballon dans la petite assiette

ÉTAPE 5 :

Lorsque le chocolat est dur, éclatez le ballon à l'aide d'une aiguille

POUR LA GARNITURE :

ÉTAPE 1 :

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie

ÉTAPE 2 :

Ajoutez la crème fouettée et mélangez

ÉTAPE 3 :

Ajoutez la garniture dans l'œuf à l'aide d'une poche à douille

ÉTAPE 4 :

Ajoutez une cuillère à café de confiture pour recréer le jaune d'œuf

