

Oeuf de Pâques feuilleté chocolat, poires et noisettes



Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 350 g de chocolat NESTLÉ DESSERT Noir
- 2 oeufs + 1 jaune
- 40 g de sucre
- 100 g de poudre de noisettes
- 60 g de beurre
- 2 poires
- 40 g de sucre



Préparation

Préchauffez le four à 220° C.
Faites fondre au four à micro-ondes (3 minutes à 500 W), 300 g de chocolat avec 4 cuillères à soupe d'eau. Mélangez et ajoutez les 2 oeufs, le beurre mou, la poudre de noisettes, le sucre.

Découpez votre pâte feuilletée de manière à former un oeuf. Répartissez dessus la crème au chocolat à 1 cm du bord. Recouvrez des lamelles de poire puis de la seconde pâte feuilletée. Soudez bien les bords. Badigeonnez de jaune d'oeuf dilué dans l'eau et faites cuire 25 minutes au bas de votre four.

Faites fondre le chocolat restant avec un peu d'eau au four à micro-ondes et réalisez des décorations (zébrures, ...) sur le gâteau refroidi.

Astuces de chef



• Pour réaliser les zébrures, placez le chocolat fondu dans une poche à douille.

