

## Oeufs de Pâques Surprise

# Et si un gâteau au chocolat se transformait en œufs de Pâques ?

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 15 Min.

Pâques est une fête que les enfants adorent : elle annonce, en jeux et en chocolat, l'éveil du printemps. La tradition actuelle de Pâques veut que l'on cache des œufs en chocolat que les enfants doivent retrouver pour s'en régaler. Mais ça serait bien aussi de faire participer les enfants en préparant avec eux des œufs de Pâques originaux ! C'est ludique, amusant et puis les enfants seront tellement fiers de présenter leur chef-d'œuvre.

Voici une idée qui fait fureur en ce moment, les œufs de Pâques garnis de pâte à gâteau qu'on fait cuire et on obtient après un mini gâteau en forme d'œuf.

Le succès est garanti !

### Ingrédients

#### Garniture :

- 70 g de chocolat noir
- 60 g de sucre en poudre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 45 g de farine
- 1 œuf
- 2 c à c de cacao en poudre amer

#### Pour les œufs colorés :

- colorant alimentaire de votre choix
- 2 c à s de vinaigre blanc
- 1/2 verre d'eau
- 4 coquilles d'œufs vides

### Préparation

#### Pour les coquilles d'œufs :

A l'aide d'une pointe fine (aiguille, pointe de tire bouchon...), percer le haut de l'œuf pour former un trou suffisamment grand pour les garnir, plus tard, avec la préparation au chocolat. Vider les délicatement.

Mettre à tremper les coquilles dans de l'eau salée pendant 30 minutes afin de les débarrasser de leurs impuretés.

Rincer à l'eau claire plusieurs fois.

*Colorer les œufs :* dans un petit bol, diluez le colorant de votre choix dans un grand verre d'eau et de vinaigre blanc, trempez chaque œuf dans le colorant pendant 30 secondes à 1 minute selon la couleur que vous voulez obtenir, et laissez sécher.

Une fois l'ensemble sec, verser un peu d'huile d'olive dans chaque coquille afin de tapisser l'intérieur, enlever l'excédent puis réserver.

**Pour la garniture :**

Faire fondre au bain marie le chocolat. Pendant ce temps, fouetter ensemble l'œuf et le sucre en poudre, ajouter le chocolat puis l'huile d'olive et mélanger afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Tamiser ensemble la farine et la poudre de cacao puis incorporer à la préparation précédente.

Remplir une poche à douille de pâte au chocolat et remplir les œufs au 3/4. Pas besoin de trop en mettre, cela gonfle bien à la cuisson. Posez-les dans des petits moules assez haut ou dans des verres allant au four afin que les œufs soient droit pendant la cuisson.

Cuire pendant 15 minutes dans un four à 180°C. Retirer. Laisser refroidir.

Retirer la moitié de la coquille d'œuf afin de rendre visible le gâteau au chocolat en forme d'œuf.