

Une recette de Pâques

LES ŒUFS AU CHOCOLAT

Qui ne mange pas d'œufs à Pâques ? Cette tradition populaire plus que millénaire voit son origine dans une pratique chrétienne : autrefois, on ne mangeait pas d'œufs pendant les 40 jours du carême parce qu'on se privait de tous les aliments gras. On retrouvait l'œuf à Pâques, ce qui permettait à nouveau de manger des gâteaux et des crêpes. Cet usage est resté dans notre culture. Et si l'œuf est en chocolat ou en sucre aujourd'hui, c'est pour le faire coïncider avec la tradition des cloches. Fut un temps, on racontait en effet aux enfants que les cloches s'arrêtaient de sonner le Jeudi Saint, trois jours avant Pâques, parce qu'elles étaient parties à Rome. Sitôt faite l'annonce de la résurrection de Jésus, les cloches revenaient chez nous en faisant tomber des friandises dans les jardins : alors bonne chasse aux œufs !

Préparation : 15-20 min

Pas de cuisson

Niveau : moyen

Matériel :

Deux grandes jattes
Une petite casserole
Un batteur électrique

Ingrédients :

50g de beurre
200g de chocolat à pâtisserie
6 œufs
Une pincée de sel



Préparation :

Faire fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux avec le beurre (ou bien mettre directement sur le feu, mais au minimum de chauffe. Faire bien attention en mélangeant que le chocolat ne devienne pas granuleux : c'est signe que la température est trop forte).

Pour chaque œuf, casser à l'aide d'un couteau le haut de la coquille, comme pour couper un chapeau. Laisser couler le blanc dans une jatte, et faire glisser le jaune dans une autre jatte. Attention, il ne doit pas y avoir de traces de jaunes avec les blancs. Garder les grosses coquilles d'œuf pour les remplir plus tard. Ajouter le chocolat fondu aux jaunes d'œufs et mélanger.

Mettre une pincée de sel dans les blancs d'œufs, puis battre au fouet électrique, puissance maximale, jusqu'à ce que les blancs en neige soient bien fermes.

Incorporer peu à peu les blancs avec le mélange chocolaté. Attention à mélanger le tout très doucement pour préserver la légèreté de la mousse.

Créer une poche à douille avec un sac congélation : remplir le sac avec un peu de préparation chocolatée. Fermer avec un lien. Avec des ciseaux, couper un tout petit trou en bas du sac et presser pour remplir les coquilles d'œufs. Placer les œufs dans la boîte à œufs et réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Il reste normalement beaucoup de préparation chocolatée : on peut mettre le tout dans un plat et servir, ou bien remplir des verrines ! (4 heures au frais !)

Le saviez-vous ? Chez les chrétiens, le temps de Pâques dure 50 jours ! Il se termine à la Pentecôte.