VERRINES NID D'OEUFS AUX KINDER SCHOKO-BONS

120 minutes

0 minutes

INGRÉDIENTS POUR 8 VERRINES

- Kinder Schoko-Bons : 2 pièces
- Lait entier : 300 grammes
- Jaunes d'oeufs : 105 grammes
- Sucre : 30 grammes
- Chocolat noir : 60 grammes
- Chocolat au lait : 35 grammes
- Beurre : 40 grammes
- Huile de pépins de raisin : 40 grammes
- Farine T55 : 75 grammes
- Blancs d'oeuf : 125 grammes
- Blancs d'oeuf : 125 grammes
- Thé matcha en poudre : 5 grammes
- Sucre semoule : 60 grammes

Portions: 8

Par portions: 160 kcal

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Réalisez le crémeux chocolat :
Portez le lait à ébullition et versez la moitié du lait sur le jaune d'oeuf et le sucre déjà mélangés, puis reversez le tout dans la casserole.
2. Chauffez à feu doux jusqu'à léger épaississement (84°C) sans cesser de remuer afin que la crème ne colle pas au fond de la casserole.
3. Incorporez les chocolats, puis le beurre tout en mélangeant et laissez refroidir au frais pendant 2 heures.
4. Faites le Chiffon Cake :
Mélangez les jaunes d'oeuf, l'huile, le lait, le thé matcha et la farine ensemble.
5. Montez les blancs d'oeuf avec le sucre et le colorant jusqu'à avoir des blancs plutôt fermes.
6. Mélangez très délicatement le tout à la maryse.
7. Versez l'appareil dans un moule à chiffon cake.
Préchauffez le four à 170°, cuire pendant 30 minutes et à la sortie du four, laissez refroidir le chiffon cake sur une grille.
8. Procédez maintenant au montage.
À l'aide d'une poche à douille, ajoutez du crémeux dans les verrines.
9. Déposez un peu de mie du chiffon cake sur le crémeux.
10. Placez ensuite 2 Schoko-Bons au-dessus et il ne vous reste plus qu'à servir !

POUR LA DÉCO

- Kinder Schoko-Bons pour le décor : 4 pièce(s)
- Sel fin : 3 gramme(s)
- Bicarbonate de soude : 2 gramme(s)
- Sucre : 75 gramme(s)

Portion: 8

Par portion: 189 kcal

8 Enfournez à 180°c environ 15 minutes sur plaque, avec un papier sulfurisé. À la sortie du four, ajoutez Kinder Schoko-bons coupé en décor, puis laisser refroidir.

9 Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet.