

# Œufs de Pâques en chocolat

Préparation :  
25 minutes  
Repos : 2 heures

Pour une dizaine d'œufs

- ★ 400 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- ★ un thermomètre de cuisson
- ★ des moules en plastique ou en silicone



1. Hachez grossièrement le chocolat en copeaux, mettez-les dans une jatte. Faites-les fondre très doucement dans un bain-marie qui ne doit surtout pas bouillir, en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule. Placez un thermomètre de cuisson dans le chocolat fondu et attendez qu'il atteigne une température de 50 °C.
2. Ôtez alors la jatte du bain-marie et laissez la préparation redescendre à 27 °C tout en remuant. Remontez ensuite le chocolat à 32 °C, très progressivement. Ne dépassez pas cette température et maintenez-la tout le temps du moulage de vos œufs. Ces opérations, appelées tempérage, vous permettent de travailler le chocolat plus facilement et de lui donner un joli brillant.
3. Une fois le chocolat à 32 °C, remplissez les moules à l'aide d'une louche en tapissant l'intégralité des parois. Retournez-les pour éliminer l'excédent, et laissez durcir. Recommencez l'opération jusqu'à obtenir une couche de chocolat de 3 mm dans chaque moule. Réservez 2 heures à température ambiante. En refroidissant, le chocolat va légèrement se rétracter, ce qui facilitera le démoulage, qui demande beaucoup de délicatesse.
4. Pour l'assemblage, faites chauffer une poêle vide quelques secondes. Hors du feu, posez 1 seconde les bords de 2 demi-œufs sur le fond de la poêle puis positionnez-les bord à bord. Lissez rapidement la jointure avec le doigt, avant que le chocolat ne prenne. Emballez les œufs dans des feuilles de papier cristal ou de papier de soie de couleur, liées avec quelques brins de raphia. Conservez les œufs à l'abri de la lumière et de l'humidité, à température.



# Œufs teints

Voici quelques recettes de colorants naturels pour teindre des œufs évidés ou durs (ils ne dureront alors pas plus de 48 heures). Comment procéder ?

1. Choisissez des œufs à coquille blanche pour une couleur intense.
2. Nettoyez la coquille au vinaigre pour ôter le gras qui peut empêcher la couleur de bien se fixer.
3. Ajoutez une cuillère à café de vinaigre blanc dans l'eau de trempage ou de cuisson.

- ★ Pour des œufs durs, mettez le colorant dans l'eau de cuisson.
- ★ Pour des œufs évidés, laissez tremper les coquilles dans l'eau avec le colorant.

4. L'intensité de la couleur dépendra du temps de trempage des œufs dans la solution. Laissez sécher.

**JAUNE : DU CURCUMA EN POUDRE**

**VERT : DES ÉPINARDS FRAIS**

**ROSE : DU JUS DE BETTERAVE**

**BLEU À VIOLET : DES MYRTILLES OU UN VERRE DE FRUITS ROUGES**

**ROUGE : DE L'OIGNON**

1. Faites tremper des pelures d'oignons toute une nuit.
2. Faites-les ensuite bouillir pour libérer le colorant.

**ROUGE FONCÉ : DU CHOU ROUGE**

1. Coupez deux petits choux.
2. Versez ½ litre d'eau et ajoutez 5 cuillères à soupe de vinaigre.
3. Laissez reposer la solution ainsi préparée pendant la nuit dans un endroit couvert, pour libérer le colorant.

**BRUN : DU CAFÉ**

Faites cuire les œufs dans une forte décoction de café.



Colorants  
100% naturels !