

Oeufs à la coque au chocolat

6 pers | 20 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 6 oeufs
- 125 g de chocolat noir
- 65 g de cacao en poudre
- 150 g de crème fraîche liquide
- 50 g de sucre glace
- 125 g de noisettes en poudre

La **recette**

Etape 1

Râper le chocolat noir. Réserver.

Etape 2

Avec un couteau à pointe fine, faire un petit trou au sommet des oeufs puis l'agrandir progressivement. Vider le contenu des oeufs, laver les coquilles puis les sécher.

Etape 3

Dans une casserole, faire chauffer la crème fraîche et le cacao à feu doux. Dès la première ébullition, verser la crème chaude sur le chocolat râpé. Bien mélanger puis laisser refroidir.

Etape 4

Mixer finement la poudre de noisette et le sucre glace. Ajouter progressivement un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte de la même texture que la préparation au chocolat.

Etape 5

Garnir les coquilles avec les deux préparations en alternant la crème au chocolat et la pâte aux noisettes. Réserver au frais.