

Oeuf trompe l'oeil

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 10 oeufs en chocolat
- 160 g de mascarpone
- 2 oeufs
- 1 gousse de vanille
- 1 feuille de gélatine
- 3 c. à s. de sucre
- Coulis de mangue

La **recette**

Etape 1

Pour couper le haut des oeufs en chocolat : Faire bouillir de l'eau, la verser dans un plat en verre et mettre le couvercle par-dessus. Prendre un oeuf en chocolat et faire des mouvements circulaires contre le plat en verre afin de faire fondre le haut du chocolat.

Etape 2

Préparer le mélange : Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Etape 3

Prendre deux récipients, séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Etape 4

Dans un saladier, mélanger le mascarpone, le sucre et les jaunes d'oeufs. Couper la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur avec un couteau pour faire tomber les graines.

Etape 5

Faire chauffer la préparation 30 seconde au micro-onde puis y incorporer la feuille de gélatine.

Etape 6

Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange.

Etape 7

Remplir les oeufs en chocolat de la préparation puis réserver au frais pendant 2 heures.

Etape 8

La touche finale : À l'aide d'une cuillère verser le coulis de mangue pour former le jaune d'oeuf.