

Lou Pascalou aux trois chocolats

Préparation 1 h – cuisson 30 min. – Réfrigération 6h20 Pour 8 personnes

Génoise :

4 œufs
125 g de farine + 40 g pour le moule
60 g de cacao amer
125 g de sucre
60 g de beurre + 40 g pour le moule
1 pincée de sel

Fourrage :

150g de chocolat riche en cacao
200 g de chocolat au lait
200 g de chocolat blanc
75 cl de crème fraîche épaisse

Décoration

Quelques petits œufs en chocolat, 3 poussins, copeaux de chocolat (ou suivant votre inspiration)

Préchauffez le four th. 7 (200°C) .

Préparez la génoise :

Dans une terrine cassez les œufs. Ajoutez le sel et le sucre. Posez la terrine dans une casserole, au bain-marie. A feu doux, fouettez la préparation au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle devient mousseuse et triple de volume. Veillez à ce que l'eau du bain-marie n'entre pas en ébullition . Hors du feu, incorporez la moitié de la farine tamisée en pluie. Mélangez délicatement à la spatule, puis ajoutez le beurre préalablement fondu. Mélangez le reste de la farine avec le cacao en poudre, puis incorporez ce mélange à la préparation en tamisant. La pâte doit rester légère. Beurrez et farinez un moule à manqué de 24 cm de diamètre. Versez-y la préparation. Enfournes à mi-hauteur et laissez cuire pendant 30 min. Au sortir du four , démoulez délicatement le gâteau sur une grille et laissez complètement refroidir. Découpez-le en 2 disques égaux.

Préparez le fourrage :

Chacun dans une terrine, cassez les 3 sortes de chocolat. Faites-les fondre séparément (au bain-marie ou au four à micro-ondes). Incorporez 20 cl de crème fraîche dans le chocolat blanc et le chocolat au lait et le reste dans le chocolat noir. Gardez au chaud, pour que les crèmes restent coulantes.

Procédez au montage :

Chemisez un moule à manqué avec du film étirable. Etalez-y la crème au chocolat blanc et faites durcir 10 minutes au réfrigérateur. Posez un disque de génoise par dessus, puis recouvrez de crème au chocolat au lait sans faire déborder. Faites durcir 10 min. au réfrigérateur.

Posez le second disque de génoise et recouvrez avec la dernière couche de chocolat, en essayant de ne pas la faire déborder. Lissez bien et mettez au frais pendant au moins 6 heures.

Pour servir, démoulez en renversant le moule sur un plat de service. Décorez en disposant une rangée de petits œufs en chocolat coupés en deux sur le pourtour. Décorez avec des petits poussins et des œufs en chocolat ou sucre et des copeaux au chocolat.

Recette Œufs “ lapins de Pâques ” sur salade de légumes

• **Pour la salade :**

- 400 g de [pommes de terre](#) à chair ferme
- 1 poireau moyen
- 2 carottes
- 50 g de petits pois (surgelés)
- 3 bottes de ciboulette

• **Pour la sauce :**

- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de yaourt
- 150 g de mayonnaise
- 1 cuillère à café de moutarde mi-forte
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- sel, poivre du moulin
- Sucre

• **Pour les œufs :**

- 4 œufs durs
- Rondelles de carottes(oreilles)
- Petits pois (nez)
- Poivre en grains (yeux)
- Feuilles de persil (herbe et moustache)
- Crème liquide battue ou mayonnaise (colle)



Préparation Œufs “ lapins de Pâques ” sur salade de légumes

Lavez les pommes de terre, les cuire environ une demi-heure dans de l'eau salée, les égoutter, les passer sous l'eau froide puis les pelez.

Nettoyez le poireau, le lavez et le coupez en rondelles.

Epluchez les carottes et les couper en macédoine. Faites revenir les carottes dans l'huile 2 minutes en remuant constamment, ajoutez le poireau et les petits pois, rissolez 4 minutes à feu doux, salez et poivrez légèrement puis laissez refroidir.

Pour la sauce, fouettez ensemble le yaourt, la mayonnaise et la moutarde, assaisonnez avec poivre, sel et sucre.

Coupez les pommes de terre froides en dés et mélangez aux légumes.

Ajoutez la sauce, bien remuez et réservez au moins une heure.

Décorez les œufs durs en lapin à l'aide des rondelles de carottes, des petits pois, du poivre et de la crème.

Lavez la ciboulette, l'égouttez et la ciselez finement.

A l'aide d'un cercle adapté, dressez la salade sur les assiettes, parsemez généreusement de ciboulette et disposez les œufs.