

## Bonjour à tous !

Grâce à Sandra du blog « [encore un gâteau](#) », j'ai connu un genre de défi organisé par seb ([poivre et seb](#)) et nath (une [cuisine pour voozenoo](#)).

Ce défi (compile moi un menu ou CMUM) propose de réaliser un plat selon un thème différent chaque mois.



Le thème de ce mois-ci est « l'œuf dans tous ses états ».

Du coup, plutôt que de faire un dessert à base d'œuf on va en profiter pour essayer de faire un dessert en trompe l'œil en copiant un œuf au plat.



Pour cela on va faire une ganache au dulcey et au chocolat blanc, qui représentera le blanc d'œuf et une compotée de fruits de la passion et de mangue (qui s'associent bien avec le dulcey) pour représenter le jaune d'œuf. Dans la compotée de fruits, on cachera un insert de purée qui devrait couler comme un jaune d'œuf.

Puis on utilisera du chocolat noir et de la poudre de noix de coco pour représenter l'assaisonnement.

Allez c'est parti pour 3 œufs au plat sucrés.

### **A – INGREDIENTS :**

#### **1. Pour la compotée et insert mangue - passion :**

- 50 g de purée de fruits de la passion.
- 40 g de purée de mangue
- 8 g de sucre.
- 1 g de pectine NH.

## 2. Pour la ganache au dulcey – chocolat blanc:

- 100 g de crème liquide 35% MG.
- 100 g de chocolat blanc.
- 50 g de chocolat dulcey.
- Colorant blanc (oxyde de titane)

### B – PREPARATION :

#### 1. Inserts manque - passion :

- Remplissez au tiers 3 moules de ½ sphères de 4 cm de diamètre.
- Bloquez au congélateur une bonne demi-heure.



#### 2. Compotée mangue - passion :

- Mélangez le sucre et la pectine.
- Versez dans une casserole avec les purées de fruits.
- Portez à ébullition.
- Versez dans 3 moules de ½ sphère de 4 cm de diamètre.
- Enfoncez les inserts congelés
- Finissez de recouvrir avec de la compotée.
- Bloquez au congélateur le temps de faire la ganache.

#### 3. Ganache au dulcey – chocolat blanc :

- Faites fondre le chocolat au bain marie, avec le colorant blanc et mélangez bien pour homogénéiser la couleur.
- Mettez la crème à chauffer jusqu'à frémissement.
- Versez en 3 fois la crème sur le chocolat, tout en émulsionnant à la maryse.

### C – MONTAGE :

- Dès que vous avez fini la ganache, versez sur 3 assiettes et donnez la forme d'un blanc d'œuf au plat.
- Posez les ½ sphères de compotées pour représenter le jaune d'œuf.
- Râpez du chocolat noir pour représenter le poivre.
- Parsemez de poudre de noix de coco pour représenter le sel.
- Conservez au réfrigérateur et sortez l'œuf au plat du réfrigérateur 30 min avant dégustation.

**Bon appétit !!**