

BISCUIT NID de PÂQUES

A-Biscuit de Savoie

90 g de sucre en poudre + 12 g
4 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 demi sachet de levure
50g de farine + 50g de maïzena
sel beurre -un moule à savarin anti adhésif
70g amandes effilées

B- Mousse au chocolat

-33cl crème entière + mascarpone
-124 g de chocolat au lait ou noir
-12g sucre glace

C- Spaghettis

-120 g chocolat lait

Faire dorer les amandes 15mn au four- réserver
Mettre une plaque en métal dans le congélateur pour les spaghettis
Beurrer le moule à savarin , y répartir les 3/4 des amandes dorées

A- Séparer les blancs des jaunes

-Battre 8mn les jaunes+ 90g sucre +sucre vanillé
-Battre les blancs en neige + sel
-Incorporer les 12 g de sucre
-Ajouter délicatement en plusieurs fois les blancs aux jaunes
-Tamiser farine +maïzena en l'ajoutant délicatement à la préparation
-Verser dans le moule
-Cuire 10mn à 180° et 20 mn à 150°
Laisser tièdir -Démouler

B -Faire fondre le chocolat au micro onde -laisser refroidir

-Monter la crème très froide en chantilly+ 12 g de sucre glace
-Ajouter délicatement la chantilly au chocolat fondu
-Verser au centre du gâteau -mettre le reste d 'amandes dessus

C -Faire fondre les 120g de chocolat au micro onde

-Refroidir complètement
-Mettre dans une douille fine
-Faire des spaghettis sur la plaque très froide
-Laisser figer et récupérer les spaghettis et les positionner en rond autour du centre pour faire le nid
-Décorer avec des œufs de Pâques

