



Dessert de Pâques sans gluten – les nids de Pâques au chocolat

Susanne Despature, la chef réputée de **Kitch'n Coach** nous propose un dessert de Pâques facile. À faire avec les enfants!

En ces temps difficiles, nous avons **besoin de douceur**. **Roucoulons** donc avec un joli **nid de Pâques au biscuit au chocolat ultra moelleux** ... Et si vous avez une grande famille, utilisez un moule à tarte pour un « grand » nid ou faites un atelier création d'autres formes avec des moules à muffins par exemple. Bonus, les nids sont **sans gluten**! **Chef Susanne, la recette? Et la vidéo!**

JOYEUSES PÂQUES

Les nids de Pâques

Ingrédients pour 12 nids

Le biscuit

- 110 g de chocolat noir pour pâtisserie (couverture)
- 50 g de beurre pommade (mou)
- 40 g de poudre d'amandes
- 40 g de farine de riz
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 90 g de sucre fin en poudre

Décoration

- 100 g de chocolat de couverture
- petits œufs en sucre, perles multicolores
- œufs en chocolat

Préparation

1. Préparer le biscuit : faire fondre le **chocolat** au bain marie, éteindre le feu
2. Ajouter progressivement le **beurre** pommade, et les **jaunes** d'oeuf. Bien mélanger.
3. Monter les **blancs en neige**, puis ajouter le **sucre** afin de « serrer » les blancs.
4. A l'aide d'un **fouet**, bien mélanger la moitié des blancs avec la crème au chocolat pour la détendre.
5. Ajouter la moitié de la **poudre d'amande/farine** et encore un peu de blancs en neige.
6. Mélanger délicatement avec une spatule, puis ajouter les ingrédients restant et mélanger encore les blancs avec la crème au chocolat – on obtient une crème assez épaisse et aérée.
7. Remplir une **poche** munie d'une douille lisse avec la crème.
8. Prendre **6 Flexipan pour savarin (ronds avec un trou au milieu, environ 10 cm de diamètre)** puis en couvrir le fond avec la crème.
9. Faire cuire les gâteaux au **four préchauffé à 180°C** pendant **15 minutes** environ, en bas du four, pour pouvoir bien les démouler- pour tester la cuisson, piquer un gâteau avec une brochette : la pâte n'y doit pas attacher !



Démouler avec prudence

10. Sortir les gâteaux du four, les **démouler avec prudence** et les laisser refroidir sur une grille.
11. Remplir le moule une deuxième fois s'il reste de la pâte et faire cuire la deuxième fournée.
12. Faire fondre du chocolat à couverture au bain marie et en recouvrir les nids.
13. **Decorer** avec des perles multicolores.
14. Placer des œufs en sucre ou en chocolat au milieu.

La recette en vidéo



Cliquez sur l'image pour la vidéo

Un grand merci à **Susanne Despature** de **Kitch'n Coach** pour ces recettes délicieuses. Regardez aussi son menu de Pâques 2019 et ses menus de Noël !

Susanne est **passionnée de cuisine** depuis l'enfance. Formée à l'école hôtelière de Lausanne (EHL), Suisse – son pays natal – elle vit depuis plusieurs années Singapour. Sa spécialité : **une cuisine française avec une touche asiatique**.

*Dans des **cours personnalisés** chez elle en petits groupes de 6 personnes (inscriptions en mai/juin pour l'année scolaire à venir) mais aussi lors de **Teambuildings** de 20 – 50 personnes, sa passion pour la cuisine se ressent à tout moment et est contagieuse.*

Vous pouvez suivre Susanne et Kitch'n Coach sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram). sd.kitchencoach@gmail.sg