



Oeuf de Pâques au beurre de cacahuète

 1 h  40 mn

Les ingrédients

- Caramel crunchy :
- 20 g de sirop d'agave
- 20 g de beurre de cacahuète
- 15 g de cacahuètes concassée
- Une pincée de sel
- Vanille
- Biscuit croustillant :
- 30 g de pétales de maïs
- 20 g de sirop d'agave
- 50 g de purée de cacahuète
- Coque choco :
- 50 g de purée de cacahuète
- 15 g de sirop d'agave
- 5 g de cacao en poudre non sucré
- Environ 35 g de chocolat noir pâtissier

La recette

Etape 1

Préparer le caramel crunchy : Dans un bol, mélanger le sirop d'agave, le beurre de cacahuète, les cacahuètes concassées, le sel et la vanille jusqu'à obtenir une texture homogène. Placer le caramel crunchy au congélateur pour laisser durcir.

Etape 2

Préparer le biscuit croustillant : Concasser les pétales de maïs, puis les mélanger avec le sirop d'agave et la purée de cacahuète pour obtenir une pâte compacte et malléable.

Etape 3

Déposer une petite quantité de pâte croustillante dans la paume de la main, ajouter un peu de caramel crunchy au centre, puis refermer en formant une boule allongée en forme d'œuf. Placer les œufs au congélateur pour qu'ils durcissent.

Etape 4

Mélanger le cacao en poudre avec le sirop d'agave et la purée de cacahuète jusqu'à obtenir une pâte lisse. Recouvrir les œufs durcis avec cette préparation, puis remettre au congélateur quelques minutes.

Etape 5

Faire fondre le chocolat pâtissier au bain-marie. Enrober chaque œuf avec le chocolat fondu, puis laisser figer quelques instants.

