



# Oeuf trompe l'oeil



6 pers



10 mn

## Les ingrédients

- 10 oeufs en chocolat
- 160 g de mascarpone
- 2 oeufs
- 1 gousse de vanille
- 1 feuille de gélatine
- 3 c. à s. de sucre
- Coulis de mangue

## La recette

### Etape 1

Pour couper le haut des oeufs en chocolat : Faire bouillir de l'eau, la verser dans un plat en verre et mettre le couvercle par-dessus. Prendre un oeuf en chocolat et faire des mouvements circulaires contre le plat en verre afin de faire fondre le haut du chocolat.

### Etape 2

Préparer le mélange : Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

### Etape 3

Prendre deux récipients, séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

### Etape 4

Dans un saladier, mélanger le mascarpone, le sucre et les jaunes d'oeufs. Couper la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur avec un couteau pour faire tomber les graines.

### Etape 5

Faire chauffer la préparation 30 seconde au micro-onde puis y incorporer la feuille de gélatine.

### Etape 6

Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange.

### Etape 7

Remplir les oeufs en chocolat de la préparation puis réserver au frais pendant 2 heures.

### Etape 8

La touche finale : À l'aide d'une cuillère verser le coulis de mangue pour former le jaune d'oeuf.

