Des oeufs printaniers. Des fleurs de Pâques

Beaucoup de variantes s'offrent à nous :

Coque

Pour la réaliser, on peut opter pour du **chocolat blanc** (fait maison sans protéines de lait, ou déjà prêt), du **chocolat** (cru ou non), ou du **beurre de coco**, tout simplement.

Ganache

♦ Le **lait de coco** est une base simple pour réaliser sa ganache : il tend à se figer à une température assez fraiche.
Il apporte une texture onctueuse, crémeuse, et vraiment très douce. Parfait.
On peut y apporter de la **vanille** en poudre, du chocolat en **poudre** (cru). La **lucuma** est absolument parfaite ici.
J'ai choisi de sucrer ma ganache avec mon sucrant préféré, le sucre de coco, mais on peut utiliser du sirop d'agave, du sirop d'érable, du sirop de riz, ou du sucre de canne. Pour des raisons esthétiques : choisissez un sucre de couleur plutôt clair, si vous souhaitez garder la couleur de la ganache claire.
♦ On peut aussi utiliser une **crème vanillée express & vegan** (recette sur mon site).
Elle aussi se personnalise avec du chocolat cru et/ou de la lucuma. Tout aussi douce que le lait de coco, elle a une texture un peu plus épaisse, et un peu plus de corps. Elle se conserve un peu moins longtemps que la ganache au lait de coco.

Coeur

J'adore l'idée de glisser des petits trésors-surprises dans mes oeufs.
Dans chacun de mes oeufs, j'y ai glissé un pétale d'une des fleurs choisies (roses, néroli ou jasmin). Plus pour l'aspect visuel qu'autre chose, ma ganache étant déjà délicatement parfumée.
♦ On peut y glisser **plein de trésors gustatifs** : des **fruits séchés** (raisin, mulberrie, aguaymanto, dés d'abricot séché), des **pépites de chocolat**, des **petites graines ou noix** (macadamia, noisette…)
♦ En **restant dans le domaine floral,** on peut opter pour d'autres formes que les fleurs séchées qui peuvent être difficile à dénicher (j'ai trouvé les miennes au rayon « épices / aromates » de mon magasin bio) : 1 cuillère à soupe d'**hydrolat** de néroli, ou de rose, remplace très bien les fleurs séchées.
Si on choisit une **huile essentielle**, une seule goutte suffit largement, et parfumera de manière très intense (beaucoup plus que les fleurs séchées ou l'hydrolat) : à réserver pour les palais accro & habitués aux notes florales en cuisine. Le néroli (fleur d'oranger) est, selon moi, la meilleur à glisser dans cette ganache.

Ingrédients : (pour 9 oeufs)

- 180 gr de beurre de coco environ *(dépend de la taille de vos moules, il vaut mieux en avoir un peu plus que pas assez. Au pire, on le finit à la petite cuillère, c'est facile)*
- 250 ml de lait de coco
- 3 cac de sucre de coco
- 2 cac de fleurs séchées (au choix : rose, jasmin, néroli)
- 1 moule de demi-coques d'oeufs

Préparation :

1. Au bain-marie (doux), faites fondre votre beurre de coco.
2. A l'aide d'un pinceau, remplissez vos moules de demi-coques d'oeufs.
3. Mettez votre moule au congélateur, et laissez prendre 10 minutes.
4. Répétez l'opération 2 à nouveau : 2 épaisseurs de couches tiennent mieux (on peut même en réaliser 3, pour réaliser des oeufs encore plus solides).
   Replacez à nouveau au congélateur, pour 20 minutes.
5. La ganache : mixez le lait de coco avec le sucre, et les fleurs séchées.
6. Démoulez délicatement vos coques (exercez une petite pression avec vos doigts, tout autour du demi-oeuf, et mettez la tête vers le bas).
7. Remplissez la moitié de vos demi-coques de la ganache.
8. Refermez en soudant vos oeufs (utilisez la chaleur de vos doigts pour réchauffer le bord des oeufs en les passant délicatement tout autour).
9. A conserver au réfrigérateur.
   Les ganaches au lait de coco se conservent facilement une semaine.
   Les ganaches contenant de l'hydrolat se conservent moins de temps : comptez 4 jours.
   Les ganaches avec la crème vanillée express se conservent 3 jours.

Le Chaudron Pastel © 2013
www.chaudronpastel.fr