



Recette réalisée par
PIERRE CHIRAC
Chef pâtissier exécutif

ŒUF FOURRÉ PRALINÉ SOBACHA CROUSTILLANT

« Le chocolat fourré au praliné croustillant est un ingrédient qui fonctionne très bien à Pâques. Je lui ai apporté ici une petite touche d'originalité en utilisant le sobacha qui le rend également beaucoup plus croustillant. »

Praliné sobacha

- 130g de sucre semoule
- 115g d'amandes entières brutes
- 80g de sobacha
- 1g de fleur de sel
- 15g d'huile de pépin de raisin

Procédé :

Réaliser un caramel à sec brun clair, verser sur un silpat et laisser refroidir entièrement.
Torréfier les amandes pendant 20min à 160°C puis laisser refroidir.
Casser le caramel en morceaux et mixer avec les amandes, le sobacha et la fleur de sel ; ajouter l'huile de pépin de raisin pour aider à mixer.
Mixer sans chauffer, débarrasser.

Fourrage feuilleté sobacha-

- 290g de praliné sobacha
- 105g de chocolat au lait de couverture 36%
- 30g de beurre de cacao
- 40g de Feuilletine
- 50g de sobacha caramélisé

Procédé :

Faire fondre les éléments ensemble à 45°C, tempérer à 27°C, ajouter la feuilletine et le sobacha caramélisé.

Appareil à pulvérisation chocolat au lait

- 350g de chocolat au lait de couverture 40%
- 175g de beurre de cacao

Procédé :

Faire fondre à 45°C, mixer, chinoiser et utiliser.

Finition

Mouler les 1/2 œufs en chocolat au lait, cristalliser.
Garnir avec le fourrage sobacha feuilleté sur toutes les parois de l'œuf.
Laisser cristalliser et refermer.
Plonger l'œuf dans le chocolat de couverture lait, légèrement en dessous de la température de travail pour obtenir une couverture un peu plus épaisse.
Laisser cristalliser entièrement. Pulvériser avec de l'appareil à pistolet chocolat au lait et saupoudrer avec des graines de sobacha.
Laisser figer.
Poser sur socle.

