

Oeufs de Pâques maison façon « Creame eggs » (vegan, sans gluten)

Bonjour ! Aujourd'hui je vous retrouve pour un atelier cuisine en famille, durant lequel je vous propose de réaliser des oeufs de Pâques maison. Puisque certain·e·s cherchent actuellement à occuper leurs enfants, je vous invite à réaliser vos petits chocolats que vous allez pouvoir déguster à partir de dimanche.



Oeufs de Pâques maison façon « Creame eggs »

Chaque année, je prépare mes chocolats à offrir : [truffles](#),

[rochers à la noix de coco](#) ou encore [petits chocolats 100% maison](#) (à partir de beurre de cacao et de poudre de cacao non sucrée). Cette année, j'ai fait simple puisque j'ai simplement fait fondre au bain-marie du chocolat pâtissier auquel j'ai mélangé un peu de cannelle et de pralin. J'ai coulé ma préparation dans des petits moules en forme de figurines lapin, poule, œuf..., j'ai laissé refroidir et j'ai placé mes gourmandises dans des sachets personnalisés.

J'ai préparé mes chocolats il y a plusieurs jours déjà. Puis, j'ai commencé à réfléchir à mon dessert pascal. Comme ma sœur fêtera son anniversaire mardi et qu'elle est actuellement avec nous, j'ai préféré reporter la préparation d'un beau gâteau et opter pour quelque chose de simple dimanche : des oeufs de Pâques maison, à déguster avec le café ou l'infusion. Mais pas n'importe lesquels ! Lorsque j'étais petite, je passais beaucoup de temps avec mes grands-parents en Angleterre. Parmi mes confiseries préférées se trouvaient les « Creame egg », de la marque Cadbury. J'ai même visité l'usine de cette dernière lorsque j'étais ado (Cadbury World à Birmingham, à quelques kilomètres de chez mes grands-parents), un peu en mode « Charlie et la Chocolaterie », je l'avoue.



Oeufs de Pâques maison

Cela fait des années que je n'ai pas croqué dans un Creame

Egg. Déjà, parce que mes grands-parents adorés ne sont malheureusement plus de ce monde, et parce qu'ensuite, mon mode de consommation a changé ainsi que mes goûts. Je suis certaine que je trouverais le bonbon trop sucré désormais. J'ai fait des recherches sur la composition de ces derniers et j'en suis arrivée à la conclusion que si je voulais replonger en enfance, il valait mieux que je prépare mes propres oeufs de Pâques maison !

C'est donc ce que j'ai fait en garnissant de crème de coco des oeufs chocolatés végétaliens de la marque bio Ikalia que l'on peut acheter en magasin bio ou sur le web. D'autres marques proposent ce type de douceur que vous parviendrez peut-être à dénicher avant dimanche, malgré ces temps de confinement. Je vous propose cependant une alternative plus bas. Vos enfants pourront vous assister en cuisine et vous aider, notamment lors de l'étape durant laquelle il faut verser la crème prise à l'agar-agar dans l'oeuf, une manipulation certes délicate, qui demande concentration et précision : de belles compétences que la cuisine peut développer. Cette activité est rapide à réaliser et ne nécessite que peu de matériel et d'ingrédients, pour un joli moment ludique et gourmand.



Oeufs de Pâques maison façon « Creame eggs »

Oeufs de Pâques maison façon « Creame eggs »

Ingrédients pour 6 oeufs de Pâques :

- 6 oeufs au chocolat vides, de la taille d'un oeuf de poule (cf. « astuce » plus bas pour faire sans)
- Une boîte à oeufs (on peut en amont décorer ses boîtes avec de la peinture)
- 200 g de lait ou de crème de coco*
- 1 petite cuillère à café d'agar-agar (à peine rase)
- 2 c. à café de fécule de maïs
- 2 c. à café de sirop d'agave
- Un peu de gelée de coing, de confiture d'abricot ou de purée de mangue
- Un peu de paille, éventuellement, pour décorer votre boîte

Déroulement de la recette :

1. Délicatement, et à l'aide d'un petit couteau à dents, décalotter les oeufs, c'est-à-dire enlever la partie supérieure. Vous pouvez, au choix : manger cette partie (c'est ce que j'ai fait !), ou bien vous en servir pour recouvrir les oeufs garnis, en prenant soin de souder cette partie supérieure avec un peu de chocolat fondu.
2. Placer les oeufs dans la boîte à oeufs, bien droits.
3. Verser le lait ou la crème de coco* dans une petite casserole avec l'agar-agar, la fécule et le sirop d'agave.
4. Porter à ébullition doucement en mélangeant au fouet sans cesse, afin que la texture de votre préparation

soit la plus lisse possible.

5. Verser la préparation dans un plat, afin que cette dernière refroidisse plus rapidement.
6. Laisser refroidir en mélangeant régulièrement au fouet. Une dizaine de minutes devraient suffire.
7. Répartir la crème dans les oeufs puis, à l'aide d'une baguette ou d'un couteau, façonner un petit trou au centre de chaque oeuf.
8. Déposer 1/4 c. à café de gelée, de confiture ou de purée de fruit au centre de chaque oeuf.
9. Utiliser un morceau d'essuie-tout pour nettoyer le bord de vos oeufs.
10. Placer au réfrigérateur 2h au moins avant de servir ou d'offrir.

***Conseil :**

Je vous invite à opter pour du lait ou de la crème de coco en conserve (j'ai personnellement pris du lait de coco bio en conserve de la marque Autour du Riz, avec 60% de noix de coco) et de vous servir de la partie blanche bien épaisse qui se trouve sur le dessus. L'idéal, c'est de placer la conserve au frais quelques heures avant de préparer vos chocolats, afin que cette partie crémeuse blanche se démarque facilement. Si vous parvenez à n'utiliser que la partie crémeuse, cette option rendra moins d'eau qu'une version lait ou crème de coco en briquette, possible également cependant.

Astuce :

Si vous ne parvenez pas à mettre la main sur des chocolats de Pâques vides, deux options s'offrent à vous. La première : vous pouvez couler un peu de chocolat dans un petit moule rond

à chocolats ou bonbons, creuser un trou au milieu et laisser refroidir 5 minutes avant de couler la crème de coco, de creuser un trou en son centre et de glisser un peu de gelée ou de confiture, et de placer au frais 2h au moins. Vous pouvez visualiser cette option sur les photos, il s'agit du demi-œuf que l'on voit devant la boîte.

Vous pouvez également répartir la crème réalisée dans un petit moule rond à chocolats ou bonbons, creuser un trou au milieu et glisser un peu de gelée ou de confiture avant de refermer avec de la crème. Faites prendre les bonbons blancs au congélateur 1h au moins avant de les tremper dans du chocolat fondu et de les laisser refroidir. L'effet « waou » ne sera pas aussi prononcé qu'avec un œuf en chocolat garni, mais le goût sera bel et bien là.

On peut décorer des boîtes à œufs de récup' et glisser un peu de paille dedans avant de déposer ses chocolats dedans.



DIY peinture boîte à oeufs

[themoneytizer id=13364-16]