

Nid de brownie, coquille d'œuf de crème anglaise

Quoi de n'œuf pour Pâques ?

La période de Pâques est un nouveau moment important pour les gourmands après Noël. Les vitrines se remplissent à nouveau de chocolat, avec des oeufs colorés et des petits lapins. Pour ma part, c'est une fête qui me rappelle des souvenirs d'enfance où j'attendais avec impatience que le jour soit levé pour aller chercher les oeufs cachés dans le jardin. J'ai de la chance car nous avons un très grand jardin donc la recherche était longue. A la fin de la matinée, mon panier était plein, j'avais du chocolat pour un bon moment. C'est également un jour pour partager un repas en famille. Sur notre table, des asperges, du veau et du chocolat bien sûr ! Il est possible de réaliser une multitude de desserts avec du chocolat. J'aime tous les chocolats, le chocolat noir pour sa puissance et le chocolat au lait pour sa douceur. Même si certains ne les considèrent pas comme de vrais chocolat, le blanc et le blond sont parfaits pour réaliser des associations gourmandes avec des fruits. Revenons à Pâques, en ce jour férié où le chocolat est à l'honneur, une multitude de choix s'offre à moi entre un gâteau au chocolat décoré de petits oeufs, une mousse onctueuse ou bien un brownie gourmand. C'est d'ailleurs la recette que je vais partager avec vous, j'ai choisi d'ajouter un coulis de framboises pour l'acidité et de la crème anglaise pour la douceur.

Et vous quel dessert allez-vous préparer pour le repas de Pâques ?

[Imprimer](#)

Nid de brownie, coquille d'œuf de crème anglaise

Auteur: The Cook Time

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Temps total: 1 hour

Pour 4 personnes

Ingredients

- **Brownie :**
- 120 g de beurre
- 140 g de sucre
- 200 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 120 g de farine
- Une pincée de sel
- 100 g de noix de pécan
- **Crème anglaise :**
- 50 cl de lait entier
- 4 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre blanc en poudre
- 1 gousse de vanille
- **Coulis de framboises :**
- 250 g de [framboises congelées](#)
- 60 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- Ou ce [coulis](#)
- Pour la décoration :
- [Fruits rouges congelées](#)

Instructions

1. **Préparez le brownie.**
2. Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes. Ajoutez le sucre et les œufs. Mélangez bien à l'aide d'un fouet puis incorporez la farine et le sel. Ajoutez enfin les noix de pécan. Versez la préparation dans un moule beurré. Enfournez durant 25 minutes à 180°C.
3. **Préparez la crème anglaise.**
4. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Raclez bien l'intérieur des deux demi-gousses avec un couteau. Faites chauffer le lait dans une

casserole sur feu doux avec les graines de vanille et les demi-gousses.

5. Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la moitié du lait vanillé sur le mélange oeufs-sucre en fouettant. Versez cette préparation dans la casserole avec le reste du lait vanillé.
6. Faites cuire la crème à feu moyen en fouettant sans cesse avec une cuillère en bois.
7. Pour la cuisson deux options : si vous avez un thermomètre de cuisine, la température doit atteindre 85°C. Sinon, la crème doit légèrement épaissir, elle doit napper la cuillère.
8. Laissez reposer cette crème à température ambiante puis réservez au frais dans un saladier avec un film alimentaire.
9. **Préparez le coulis.**
10. Déposez les framboises congelées, le sucre et l'eau dans une casserole. Faites chauffer sur feu moyen, et portez à ébullition.
11. Laissez cuire 5 minutes puis transférez les framboises cuites dans une passoire pour extraire le coulis. Laissez reposer à température ambiante puis réservez au réfrigérateur.
12. Pour simplifier la vie, [ce coulis tout prêt](#) est délicieux
13. Au moment de servir, détaillez des ronds de brownie et faites un trou au milieu à l'aide d'une cuillère parisienne.
14. Au centre, déposez une coquille d'oeuf vide et versez la crème anglaise à l'intérieur. Autour de l'assiette, versez le coulis de framboises et des fruits rouges.

Astuce : Pour les blancs d'oeufs non utilisés dans la préparation de la crème anglaise, vous pouvez préparer des meringues ou des rochers coco.
