

# Nid de Pâques choco-framboise



*Pour 8 à 10 gourmands*

*Préparation : 1 h - Cuisson : 50 min - Réfrigération : 2 h minimum*

## Ingrédients :

### **\*Pour la génoise :**

- 175g de beurre mou
- 175g de sucre semoule
- 175g de farine
- 3 oeufs
- 3cs de cacao type Vanhouten
- 1cc de levure chimique
- 2cs de sucre de canne liquide (ma suggestion - pour le montage)

### **\*Pour la crème:**

- 40cl de crème fluide au mascarpone
- 150g de framboises
- 1cs d'arôme de framboise (ma suggestion)
- 3cs de billes au chocolat (facultatif – ma suggestion)

### **\*Pour le glaçage :**

- 150g de chocolat au lait
- 15cl de crème fraîche épaisse
- 30g de sucre glace

### **\*Pour le décor :**

- 1 poule en chocolat
- des œufs de couleur
- de la friture au chocolat

*Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un moule à génoise de 20 à 22 cm max, une grille allant au four, un robot ou un batteur électrique, un cercle à pâtisserie de la même taille que le moule à génoise, une casserole et une spatule pour lisser !*

*Les délices à Belle : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)*

*Source : magazine Cuisine Actuelle (recette légèrement modifiée et enrichie de « mes suggestions »)*

## Réalisation :

### **\*Pour la génoise :**

- Préchauffer le four à 160°C.
- Mélanger dans un cul de poule la farine avec la levure, le cacao et le sucre semoule.
- Ajouter les œufs et le beurre, puis fouetter 2 min au batteur électrique.
- Verser dans le moule à génoise, posé sur une grille allant au four.
- Cuire 35 min dans le four préchauffé à 180°C (th. 6). Un couteau piqué au centre doit ressortir sec.
- Laisser refroidir et démouler sur une grille.

### **\*Pour la crème :**

- Fouetter la crème fluide très froide en chantilly.
- Ajouter l'arôme de framboise. Mélanger.
- Ajouter les framboises et les billes de chocolat.

### **\*Pour le montage :**

- Couper la génoise en trois disques dans l'épaisseur.
- Poser un disque au fond du cercle à pâtisserie et napper d'une cuillère à soupe de sucre de canne.
- Étaler la moitié de la crème sur le disque.
- Couvrir du deuxième disque de génoise et napper de la deuxième cuillère de sucre de canne liquide.
- Recouvrir du reste de crème.
- Terminer avec le dernier disque. Appuyer légèrement.
- Réserver au frais.

### **\*Pour le glaçage :**

- Faire fondre le chocolat au lait.
- Mélanger la crème et le sucre glace dans un cul de poule.
- Mélanger le chocolat fondu avec cette crème sucrée.
- Verser tiède au centre du gâteau et l'étaler.
- Décorer le gâteau puis garder au frais avant dégustation!

**Bon appétit !**