

# Oursons au chocolat crème glacée à la fraise

4 enfants

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Assez facile



## Biscuit

- 4 œufs + 1 jaune
- 120 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 60 g de cacao
- 1 pincée de sel
- 1/2 c. à café d'extraite de vanille
- 2 c. à soupe de beurre fondu + 2 pour les moules

## Garniture

- 1 l. de crème glacée à la fraise
- 10 cl de sauce au chocolat
- Quelques fraises

**1 Biscuit.** Préchauffer le four à 180 °C (therm. 6). Beurrer au pinceau 4 moules en forme d'oursin. Dans une casserole, verser les œufs et le jaune, le

**Si vous n'avez pas de moule adéquat, former l'oursin en le taillant dans un grand gâteau.**

sucre et l'extraite de vanille. Mettre sur feu très doux, tout en malaxant à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Verser le tout dans le mixeur et faire tourner à vitesse modérée pendant 4 min. Le mélange doit être épais tout en devenant mousseux.

**2** Dans une jatte, mélanger la farine, le cacao et le sel, après les avoir tamisés. Incorporer le mélange mixé, en trois fois, en soulevant la masse à l'aide d'une spatule. La pâte obtenue doit être homogène. Lui incorporer le beurre fondu.

**3** Verser cette pâte dans les quatre moules beurrés : elle doit remplir chacun des moules jusqu'à 1 cm du bord. Enfourner pour 20 min. Vérifier la cuisson en plongeant dans la pâte la lame d'un couteau : elle doit res-

sortir propre. Sortir les moules du four, laisser refroidir. Quand ils ont refroidi, démouler les gâteaux sur une grille.

## 4 Garniture et présentation.

Au moment de servir, déposer les oursons dans les assiettes. Ajouter plusieurs boules de crème glacée à la fraise. Pour leur donner l'aspect de ballons de baudruche, dessiner des ficelles avec un peu de sauce au chocolat (voir recette p. 44). Former les yeux, le nez et les boutons à l'aide de bonbons de type Smarties. Décorer avec les fraises et servir aussitôt. Si ce n'est pas la saison, décorer avec tout autre fruit de votre choix. ■

## Conseil

Vous vous procurerez des moules en forme d'oursin dans les magasins spécialisés.

## Escargots chocolat vanille

Pour 30 escargots environ

Préparation : 20 min

Repos : 1 h

Réfrigération : 30 min

Cuisson : 20 min

- 300 g de farine + un peu pour le plan de travail
- 125 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de beurre ramolli
- 2 blancs d'œufs
- 20 g de cacao
- 1 pincée de sel

**1** Dans une terrine, mettre la farine, le sel et les deux sucres. Ajouter le beurre préalablement coupé en parcelles et amalgamer le tout avec les doigts. Ajouter 1 blanc d'œuf légèrement battu et travailler rapidement la pâte. La rouler en boule et la laisser reposer 1 h sous un torchon.

**2** Diviser la pâte en 2 parts égales. Incorporer le cacao à l'une d'elles. Sur le plan de travail très légèrement fariné, abaisser chacun des 2 pâtons en un rectangle de 3 mm d'épaisseur environ, sur 35 cm x 12 cm.

**3** À l'aide d'un pinceau, badigeonner l'abaisse de pâte claire avec la moitié du blanc d'œuf restant. Y faire adhrer le rectangle de pâte foncée en le superposant, puis le badigeonner avec le reste du blanc d'œuf. Rouler ensemble les deux abaisses superposées pour former un seul et long boudin. Bien l'envelopper de papier d'aluminium et le faire durcir pendant au moins 30 min au réfrigérateur.

**4** Préchauffer le four à 200 °C (therm. 6/7). Débaler la pâte, la couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Recouvrir la tête du four d'une feuille de papier sulfurisé et y disposer les escargots. Enfourner pour 20 min à mi-hauteur. Si nécessaire, procéder en plusieurs fournées.

**5** Au sortir du four, décoller délicatement les escargots du papier d'aluminium recouvrant la tête et les disposer sur une grille. Les laisser complètement refroidir avant de déguster. ■

## Conseil

Ces délicieux petits biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

CEDUS



Accompagner cette douceur de chocolat au lait bien mousseux.