ŒUFS DE PÂQUES EN CHOCOLAT AVEC FARCE AU BEURRE D'ARACHIDE

Ingrédients :

- 1 barre de chocolat au lait de 100 g haché (j'avais du chocolat Lindt)

Farce

- 2 c. à soupe (30 g) de beurre salé à la température pièce
- ¼ de tasse (58 g) de fromage en crème ramolli
- ½ tasse (138 g) de beurre d'arachides
- 2 ¼ tasses (225 g) de sucre à glacer
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille

Préparation :

- Au mélangeur fouetter le beurre et le fromage à la crème. Ajouter graduellement le sucre à glacer en attendant qu'il soit bien incorporé entre chaque addition.
- Ajouter ensuite le beurre d'arachide et la vanille et bien mélanger.
- Réfrigérer la farce 15 minutes avant de la modeler.
- Étaler une feuille de papier ciré sur une plaque à pâtisserie.
- À l'aide d'une grosse cuillère, prélever la farce et former les œufs en utilisant vos mains. Disposer sur la plaque à pâtisserie.
- Réfrigérer 15 minutes.
- Au bain-marie, à feu doux, faire fondre le chocolat.
- À l'aide d'une brochette, ou d'une fourchette, tremper les boules de farce dans le chocolat fondu.
- Disposer sur la plaque à pâtisserie et réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat ait bien pris.
- Emballer les œufs individuellement dans une pellicule de plastique. Conserver les œufs au réfrigérateur.

Note: si vous jugez nécessaire, vous pouvez faire un deuxième enrobage de chocolat fondu; doublez alors la quantité de chocolat au lait.

Rendement : j'ai obtenu une dizaine d'œufs d'environ 1 ¾ oz/50 g

Source : déclinaison d'une recette du blogue « Les recettes de Flipp »
http://cuisineflipp.blogspot.ca/2010/03/oeufs-de-paques-en-chocolat-farcies-au.html

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 26 mars 2013
http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/03/ufs-de-paques-en-chocolat-avec-farce-au.html