**Œufs de Pâques fourrés à la mousse au chocolat**



**Ingrédients** : (pour 6 verrines)

Mousse au chocolat (au siphon) :

- 6 œufs en chocolat de taille moyenne
- 120 g de chocolat noir
- 25 cl de crème liquide (30% de matière grasse min.)
- 5 cl de lait

Salade de fraises :

- 200 g de fraises
- 1 CàS de sucre
- 1 càc de vanille liquide
- 1 trait de jus de citron
- 20 g de copeaux de noix de coco

***Recette*** :

Préparez la mousse au chocolat au siphon : Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau. Mélangez le lait et la crème liquide. Faites chauffer dans une petite casserole, une partie de la crème liquide et du lait. Portez à ébullition, et versez sur le chocolat haché. Laissez fondre le chocolat quelques minutes, et remuez vivement. Ajoutez ensuite le reste du liquide crème/lait froid, et fouettez.
Passez le mélange dans une petite passoire pour enlever les grumeaux s'il en reste, et versez dans le siphon. Mettez une cartouche de gaz, secouez vivement plusieurs fois, le siphon vers le bas. Posez le siphon à l'horizontal dans le frigo pendant au moins 2 heures.

**Si vous n'avez pas de siphon, vous pouvez faire de la mousse au chocolat classique et granir les petits oeufs à l'aide d'une poche à douille.**

Préparez la salade de fraises : Rincez les fraises et équeutez-les. Coupez-les en petits cubes et déposez-les dans un saladier. Saupoudrez de la cuillerée de sucre, d'un trait de jus de citron et de vanille liquide. Mélangez à l'aide d'une cuillère. Filmez le saladier et laissez la salade de fraises reposer au réfrigérateur pendant 1h.

Montage : Versez la salade de fraises dans des verrines. Coupez le haut des œufs en chocolat à l'aide d'un petit couteau pointu. Déposez un œuf en chocolat sur les fraises et remplissez les œufs en chocolat de mousse au dernier moment. (Au moment de servir, secouez à nouveau le siphon.) Décorez avec les copeaux de noix de coco.

***http://www.evacuisine.fr/***