



[Téléchargez la fiche PDF](#)

## LES ŒUFS DE PÂQUES DE ROITELET



Et si on réinventait la chasse aux œufs de Pâques ? Découvrez comment préparer des œufs autrement, en moulant une crème de brie Roitelet dans de jolis personnages ou formes de Pâques.

Sensation et gourmandise garanties !

Temps de préparation : 30 min.

Coût : € - Bon marché



[> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet\\* sur](#)

## INGRÉDIENTS POUR 4/5 GOURMANDS

- 200 g de brie Roitelet
- 100 g de lait
- 150 g de crème de marron
- 50 g de beurre
- 7 feuilles de gélatine

## COMMENT PRÉPARER LA CRÈME DE ROITELET

Dans une casserole, faites chauffer votre lait à frémissement.

Parallèlement, dans un bol d'eau tempérée faites ramollir les feuilles de gélatine, pressez et incorporez-les dans le lait chaud.

Retirez la croûte du fromage et ajoutez-le dans le lait en petits morceaux.

Fouettez énergiquement hors du feu en incorporant la crème de marron et le beurre en petites parcelles.

# COMMENT PRÉPARER LES ŒUFS DE PÂQUES

Dans des moules de votre choix, versez le mélange encore tiède à ras bord.

Laissez refroidir. Démoulez et collez les 2 coques l'une avec l'autre en utilisant le restant de crème que vous aurez refait tiédir.

N'oubliez pas de nouer vos pièces avec un très joli ruban.

Une fois bien froids, il ne restera plus qu'à les cacher dans le jardin !

## **C'est vous le chef ! Idées pour personnaliser votre recette :**

Pourquoi ne pas varier les plaisirs ? Il vous est possible, lorsque vous préparez la crème, de remplacer la crème de marron par un peu de chocolat fondu, purée de poire ou de fruits de votre choix. Et pourquoi ne pas ajouter à cette préparation quelques petits cubes de fruits, qu'ils soient frais ou confits.

---