

Une coquille d'œuf devient un moule à gâteau...

Les élèves de l'atelier scientifique « **L'œuf dans tous ses états** » ont eu l'opportunité de réaliser une recette dans l'atelier cuisine de la SEGPA du collège : **des petits marbrés cuits dans des coquilles d'œufs**.

Ils vous livrent les grandes étapes de la recette, idéale pour le week-end de Pâques...

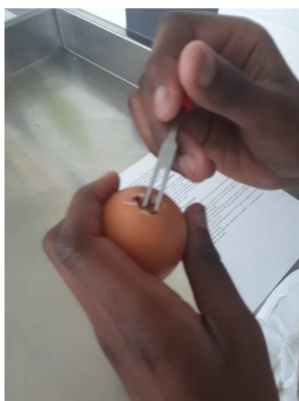
Etape 1 : videz les coquilles

C'est la partie délicate et à préparer en amont afin d'avoir suffisamment de coquilles car pour la recette **1 œuf suffit !**

Pour cela on donne un petit coup sec avec une pointe (en prenant soin de tenir son œuf dans la main), pour former un petit trou.

Ensuite on l'agrandit progressivement pour qu'il ait environ 1 cm de diamètre.

On secoue pour faire sortir l'œuf, puis on rince la coquille et on la stérilise.



Etape 2 : préparation de l'appareil à marbré



Mélange beurre + sucre



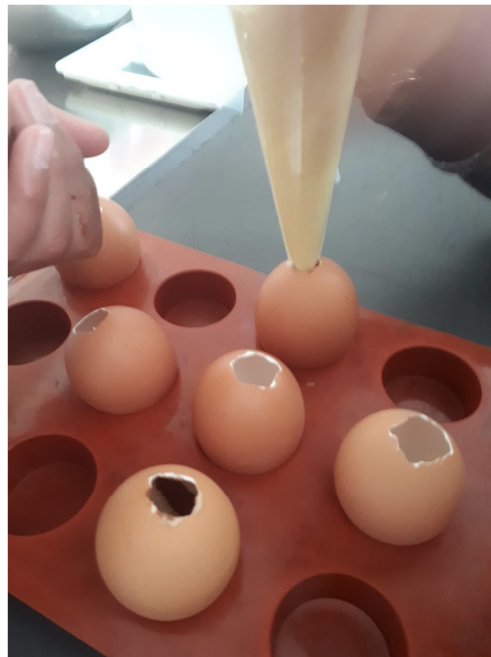
Œuf, farine et crème ajoutés



La pâte est séparée en 2 : dans une partie ajout de vanille et dans l'autre de chocolat en poudre

Etape 3 : le remplissage des coquilles d'œufs

Après avoir déposé les coquilles dans une plaque à mini-muffins afin qu'elles tiennent debout, on remplit les œufs avec une poche à douille en alternant la pâte à la vanille et celle au chocolat !



Attention à remplir jusqu'au 2/3 de la coquille maximum car sinon cela débordera lors de la cuisson...la preuve en image



Etape 4 : la dégustation

Une fois les coquilles refroidies, gratter la pâte qui a pu dépasser avec la pointe d'un couteau.

Présenter les œufs dans des coquetiers ou une boîte à œufs pour faire la surprise à vos invités !

