

Œufs au pouding au chocolat *Jell-O*



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
30 min	1 15 h min	15 portions de 2 œufs chacune

ce qu'il vous faut

- 1/3 tasse de beurre ou margarine, ramolli
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané JELL-O au chocolat
- 1/3 tasse d'eau bouillante
- 3 tasses de sucre à glacer
- 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, cassé en petits morceaux
- 2 oz (1/3 d'un paquet de 170 g) de chocolat blanc BAKER'S, cassé en petits morceaux

ce qu'il faut faire

Mélanger le beurre et la préparation pour pouding dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Incorporer graduellement l'eau bouillante.

Ajouter le sucre à glacer, une tasse à la fois, en mélangeant bien après chaque ajout. Façonner le mélange de pouding en 30 petits œufs d'environ 1 1/2 po de longueur, en utilisant à peine 1 c. à soupe du mélange par œuf. (Si le mélange de pouding est trop mou, le réfrigérer 15 min ou jusqu'à ce qu'il soit assez ferme pour le façonner en forme d'œuf.) Réfrigérer 30 min ou jusqu'à fermeté.

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier ciré. Chauffer le chocolat mi-sucré dans un bol allant au micro-ondes, à intensité ÉLEVÉE, de 1 1/2 à 2 min ou jusqu'à ce qu'il ait presque fondu; remuer jusqu'à ce qu'il fonde complètement. Tremper les œufs, un à la fois, dans le chocolat fondu, en les retournant pour bien les enrober du chocolat; disposer sur la plaque à pâtisserie préparée.

Réfrigérer 15 min ou jusqu'à ce que l'enrobage de chocolat soit ferme.

Faire fondre le chocolat blanc et en arroser les œufs. Réfrigérer 10 min ou jusqu'à ce que le coulis de chocolat soit ferme.

Top

Trucs culinaires

Savoir-faire Tremper les œufs

Insérez le bout d'une brochette en bois dans un œuf. Trempez l'œuf dans le chocolat fondu. Laissez égoutter l'excédent de chocolat avant de déposer l'œuf sur la plaque à pâtisserie préparée. Retirez délicatement la brochette. Répétez avec le reste des œufs. Pour une méthode d'enrobage plus rapide et facile, versez une cuillerée de chocolat fondu sur chaque œuf sur la plaque à pâtisserie préparée.

Savoir-faire Arroser les œufs du chocolat fondu

Mettez le chocolat fondu dans un petit sac de congélation en plastique refermable; scellez le sac. Repliez le haut du sac en serrant. Coupez un petit morceau (environ 1/8 po) dans un des coins inférieurs du sac. Tenez fermement le haut du sac, puis pressez le sac pour arroser les œufs du chocolat en créant des motifs.

Œufs pastel

Préparez la recette comme indiqué, en utilisant du pouding instantané *Jell-O* à la vanille, et en ajoutant quelques gouttes de colorant alimentaire au mélange de pouding avant de le façonner en forme d'œuf, comme indiqué.

Substitut

Préparez la recette avec la saveur de pouding instantané *Jell-O* de votre choix.

Savoir-faire Conservation

Conservez les œufs au réfrigérateur.

Nutrition

Portions

15 portions de 2 œufs chacune

Information nutritionnelle

Portion 15 portions de 2 œufs chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	250
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	10g
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	6g
---------------------------	----

Cholestérol	10mg
--------------------	-------------

Sodium	140mg
---------------	--------------

Glucides	42g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	1g
---------------------	----

Sucres	37g
--------	-----

Protéines	1g
------------------	-----------

Vitamine A	2 %DV
------------	-------

Vitamine C	0 %DV
------------	-------

Calcium	0 %DV
---------	-------

Fer	8 %DV
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

Top