Portion : 4

Tartelettes aux oeufs Cadbury

Ingrédients

• 3 oeufs Cadbury
• 40 ml de crème 35 %
• 50 g de biscuits au choix en miettes (j'ai pris des Graham)
• 25 g de beurre fondu

Marche à suivre :

1. Écraser les biscuits. J'ai mis les miens dans un bol et je me suis servi d'un verre pour les écrapoutir en miettes.
2. Faire fondre leur beurre au micro-onde 30 secondes et le verser dans les biscuits. Bien mélanger.
3. Diviser les biscuits dans 4 couvercles de pot masson. Bien presser au fond avec les doigts ou avec le dessous d'un verre pour bien compacter les biscuits. Mettre au frigo.
4. Déballer les cocos et à l'aide d'un couteau, faites une petite incision sur le côté (là où les deux demies se rejoignent) et délicatement séparer les moitiés. Avec une petite cuillère, enlever la crème et la mettre dans un petit pot. Mettre la coquille, dans un autre bol. Répéter l'opération avec les 2 autres oeufs.
5. Faire chauffer la crème au micro-onde 45 secondes (elle doit être bien chaude). J'ai mis ma crème dans une tasse à mesurer en pyrex. Ajouter les morceaux de la coquille (que vous aurez coupé en plus petits morceaux) et laisser reposer une minute. Avec une cuillère, bien mélanger la crème et les morceaux de la coquille (vous verrez, le tout va fondre et vous aurez une belle crème chocolatée!).
6. Verser la crème chocolatée dans les couvercles sur la pâte à biscuit. Mettre au frigo au moins une heure.
7. Faire chauffer la crème blanche et jaune des oeufs Cadbury au micro-onde 20 secondes. Ne pas mélanger (on veut garder le jaune et le blanc distincts). Puis verser sur chaque tartelette. Si vous voulez un jaune plus prononcé, verser une petite goutte de colorant alimentaire sur votre doigt et badigeonner (comme si vous vouliez peinturer vos oeufs!) la crème.
8. Servir et si vous avez envie, vous pouvez râper un peu de chocolat sur le dessus!