



Oeuf à la coque au chocolat

22/01/2020 à 09h01

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 2 œufs
- 50g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 10cl de crème soja
- 1 cuillère à café de vermicelle arc-en-ciel

Préparation :

- Cassez le haut des œufs très délicatement pour garder la coquille. Récupérez seulement le blanc, lavez ensuite les coquilles et séchez-les avec du papier absorbant ;
- Dans une casserole, concassez le chocolat, versez la crème, et faites fondre à feu très doux tout en mélangeant ;
- Montez les blancs en neige très fermes en ajoutant le sucre glace ;
- Mélangez le chocolat et les blancs délicatement avec une cuillère en bois ;
- Versez le mélange dans les coquilles d'œuf et placez au frais pendant 1 heure ;
- Au moment de servir, saupoudrez les œufs de vermicelle arc-en-ciel.