 **Nid de Pâques**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :  
- 5 œufs  
- 125 g de sucre  
- 50 g de farine  
- 50 g de Maïzena  
- 30 g de beurre  
Mousse :  
- 200 g de chocolat blanc  
- 50 ml de liqueur d'orange (facultatif)  
- 12 g de gélatine en feuilles  
- 60 g d'écorces d'oranges confites  
- 170 g de crème liquide  
- 3 blancs d'œufs  
- 50 g de sucre en poudre  
Sirop :  
- 100 ml de sirop de sucre de canne  
- 50 ml de liqueur d'orange  
Décor :**  
**- écorces d'oranges confites  
- petits œufs de Pâques  
- sujets...**

**Une plaque de 36 cm x 31 cm tapissée de papier cuisson  
un saladier de 19 cm de diamètre et 12 cm de hauteur  
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

**Le biscuit :**Tamiser la farine et ma Maïzena.  
Faire fondre le beurre sans trop le laisser chauffer.  
Monter les blancs en neige ferme avec 2 cuillerées à soupe de sucre.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Incorporer le beurre et la farine.  
Ajouter un peu de blancs d'œufs en fouettant pour assouplir la pâte.  
Incorporer le reste de blancs délicatement à la spatule.  
Verser la pâte sur la plaque en égalisant la surface.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Déposer le gâteau bien à plat à l'aide de la feuille de papier cuisson et laisser refroidir.  
**La mousse :**  
Couper les écorces d'oranges en petits dés.  
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide.  
Faire fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux.  
Bien mélanger et ajouter hors du feu la gélatine essorée. Lisser l'ensemble parfaitement;  
Incorporer  éventuellement l'alcool et mélanger le tout jusqu'à ce que la crème soit homogène.  
Ajouter les dés d'écorces d'oranges. Laisser tiédir.  
Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre en poudre.  
Fouetter la crème jusqu'à consistance mousse à raser.  
Incorporer à la spatule les blancs en neige à la crème au chocolat et enfin délicatement la crème fouettée.  
**Le sirop :**Faire tiédir le sirop de sucre de canne.  
Mélanger avec la liqueur.  
**Le montage :**Poser le saladier à l'envers sur la plaque de biscuit et découper un disque pour le socle du nid.  
Couper le reste de biscuit en petites bandelettes.  
Tapisser le saladier avec les bandes de biscuit.  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop à l'aide d'un pinceau.  
Verser la moitié de la mousse.  
Répartir les petites chutes de biscuit sur la surface de la mousse.  
Verser le reste de mousse au chocolat.  
Poser le socle comme un couvercle en l'ajustant et en appuyant bien avec le plat de la main pour tasser l'ensemble.  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec le sirop.  
Déposer sur le dessus une assiette et un poids.  
Mettre au frais pendant 6 heures au minimum.  
Avant le repas, démouler le nid sur le plat de service et décorer à volonté.