

FINGERS NOISETTE CHOCOLAT AUX BONBONS, VERRINE CHOCOLAT ESPUMA ORANGE

Pour environ 45 fingers :

- 125 g de beurre pommade
- 125 g de sucre glace
- 1 oeuf
- 50 g de poudre de noisette
- 250 g de farine
- 180 g de chocolat noir
- 5 cl de crème liquide
- vermicelles multicolores, billes chocolatées ...

Pour 5 verrines :

- 200 g de chocolat noir
- 3 blancs d'oeufs
- 1/3 fève tonka
- 2 sachets de gavottes (crêpes dentelle)
- le jus de 3 oranges
- 50 g de sucre en poudre
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 cartouche de gaz

Préparation de l'espuma :

Mélanger la crème liquide, le sucre en poudre et le jus des oranges. Mettre dans le siphon, visser une cartouche de gaz et mettre au frigo, en position horizontale.

Préparation des fingers :

Dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre glace et l'oeuf. Ajouter ensuite la farine et la poudre de noisette. Former une boule, filmer et mettre au frais environ 1 h.

Préchauffer le four th.5, et former des bâtonnets en étirant des petites boules de pâte. Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faire cuire 15 à 20 min, le temps de les faire dorer.

A la sortie du four, laisser refroidir.

Dans un salaldier, faire fondre au micro-ondes le chocolat coupé en morceaux. Ajouter la crème liquide, bien mélanger pour lisser le tout.

Tremper les 2/3 des fingers dans le chocolat fondu puis parsemer de bonbons.

Mettre sur une plaque recouverte de papier d'alu.

Préparation des verrines :

Déposer dans chaque verrine un lit de gavottes émiettées.

Dans un saladier, faire fondre au bain-marie le chocolat coupé en morceaux. Bien mélanger. Ajouter 1/3 fève tonka râpée.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au chocolat fondu.

Déposer sur les gavottes et mettre au frais.

Dégustation :

Au moment de servir, sortir le siphon du frigo. **Bien secouer**, la tête du siphon vers le bas. Remplir chaque verrine jusqu'au bord et régalez-vous ! S'il vous reste du liquide dans le siphon, replacez-le au frais jusqu'au lendemain, position horizontale.