



BRANDY SNAPS



Pour environ 25 pièces

Pâte à brandy snaps : 95g de beurre doux, 75g de sucre cassonade, 95g de glucose, 115g de farine, 6g de gingembre en poudre et 6g de jus de citron. Tubes inox.

Préchauffer le four à 170/180°. Mélanger le beurre, la cassonade et le glucose dans une casserole et faire fondre à feux doux jusqu'à ce que tout soit bien dissous, le mélange ne doit pas bouillir. Laisser tiédir 5 minutes hors du feu. Ajouter la farine, le gingembre, le jus de citron et bien lisser l'appareil. Sur une plaque antiadhésive déposer 3 ou 4 cc bombées d'appareil en les espaçant bien. Les étaler en cercles bien réguliers avec le doigt ou le dos de la cuillère. Enfourner entre 5 et 7 min en surveillant pour obtenir une belle couleur dorée. Dès la sortie du four décoller les tuiles sans attendre et les rouler délicatement et rapidement autour des tubes inox. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Laisser refroidir. Les tuiles seules se conservent une petite semaine dans une boîte hermétique.

La crème : 300g de crème fleurette 35% MG. Monter la crème pour obtenir une belle crème fouettée. La mettre dans une poche munie d'une douille lisse, la réserver au frais.

La finition : QS amandes hachées et 200g de chocolat de couverture noir ou au lait. Torrifier 10 min à 150° les amandes hachées, les refroidir. Fondre le chocolat de couverture. Remplir généreusement les Brandy snaps de crème fouettée. Tremper les extrémités dans le chocolat puis dans les amandes hachées. Laisser cristalliser le chocolat et déguster.

