

DOIGTS DE FEE

De Christophe Felder



Ingrédients :

- *40 g de noix de coco râpée + 40 g pour saupoudrer
- *100 g de sucre glace
- *4 blancs d'oeufs (env 140 g)
- *120 g de sucre semoule

Pour la finition :

200g de chocolat noir à 70% de cacao (*j'ai mis chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc*)

Mélangez ensemble 40 g de noix de coco râpée et le sucre glace puis tamisez-les dans un récipient (*je n'ai pas tamisé la noix de coco, je l'ai mixée et ensuite j'ai ajouté le sucre glace tamisé*).

Préchauffez votre four à 90°.

Versez les blancs d'oeufs dans le bol d'un batteur (*vous pouvez tout aussi bien réaliser cette recette au fouet à main*).

Fouettez les blancs en neige et lorsqu'ils commencent à mousser, ajoutez le sucre semoule en plusieurs fois pour meringuer les blancs.

Lorsque vous aurez incorporé l'intégralité du sucre semoule continuez à fouetter les blancs de manière à obtenir une meringue assez ferme, blanche, brillante et nacrée.

Arrêtez de battre. Incorporez maintenant le mélange sucre glace/noix de coco à l'aide d'une spatule. Lorsque les deux masses sont bien mélangées, garnissez une poche à douille de cette préparation.

Réalisez des petits bâtonnets de 6 cm de long environ sur un tapis de cuisson ou une feuille de papier sulfurisé. Lorsque vous aurez rempli chaque plaque, saupoudrez les bâtonnets avec de la noix de coco râpée.

Enfournez pour une durée de 3 heures environ. A la sortie du four les meringues doivent être bien sèches et sans coloration.

Après la cuisson des meringues, faites fondre votre chocolat et plongez la moitié des meringues dans le chocolat puis collez-les deux par deux tête-bêche.

Posez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez-les figer complètement avant de les déguster.

Pour conserver les doigts de fée, mettez-les dans une boîte en fer hermétique.

MERINGUES

C. Felder



Ingrédients :

*100g de blancs d'oeufs

*100g de sucre semoule

*100g de sucre glace tamisé

Préchauffez le four à 160°C

Montez les blancs au batteur et dès qu'ils commencent à être légèrement montés, incorporez le sucre semoule petit à petit.

Une fois que les blancs sont bien montés, incorporez le sucre glace tamisé à la main, à l'aide d'une maryse en faisant attention de ne pas faire retomber l'ensemble.

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse ou cannelée (ou à l'aide d'une petite cuillère et de votre doigt), réalisez de petites boules de meringue sur un tapis de cuisson ou du papier sulfurisé puis saupoudrez-les légèrement de sucre glace.

Ensuite enfournez les meringues dans le four chaud, laissez cuire 5 minutes puis baissez le four à 85°C et laissez cuire 2h30 minimum.

Petit commentaire de Christophe Felder : la meringue c'est très facile, il ne faut pas verser le sucre trop tôt, seulement quand les blancs sont déjà bien mousseux et respecter les températures de cuisson.