

ORANGES DÉGUISÉES



Pour 25 petites douceurs (selon la taille)

- 200 g de chocolat blanc
- 50 g de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 1 zeste d'orange (non traitée) râpé
- 30 g d'amaretti ou 3 boudoirs
- 20 ml de Cointreau ou l'équivalent d'un bouchon
- Caissettes en papier plissé

Cassez 150 g de chocolat blanc, je l'ai mis à fondre dans un bain-marie avec le beurre et la crème en remuant souvent avec la cuillère en bois, y ajouter le zeste d'orange râpé...La préparation doit devenir lisse et onctueuse. Laissez refroidir...

Écrasez les biscuits en utilisant le moyen que vous voulez, je n'avais pas de marteau sous la main, la flemme de sortir le rouleau à pâtisserie, du coup j'ai pris une fourchette, je me suis dit que pour trois boudoirs elle ferait bien l'affaire. Incorporez ces brisures au chocolat et le Cointreau, je pense que 20 ml c'est trop, après c'est selon le goût...

Placez la préparation au frais (j'ai mis un film au ras de la préparation pour éviter la formation d'une peau, sinon il faut remuer de temps en temps), j'ai attendu trois bonnes heures pour obtenir une consistance "maniable" (voir la 3ème photo ci-dessous à droite, cliquez pour l'agrandir) avant de former mes petites boules, l'idéal est de la faire le soir pour le lendemain...

Le moment venu, tapissez un plateau de papier sulfurisé et râpez, avec une grille fine, le reste du chocolat (50g, mais 40g suffisent)...

Ensuite, à l'aide de deux petites cuillères à café, confectionnez de petites boules que vous propulsez sur la plaque contenant le chocolat râpé (on évite de s'en foutre plein les doigts dès le début), on fait pivoter délicatement la boule avec l'index, quand elle commence à être enrobée il est alors plus facile de lui donner une forme ronde avec la paume de la main...

Placez chaque petite bouchée dans des caissettes en papier, c'est quand même plus joli! Et conservez-les dans une boîte hermétique, au réfrigérateur ou dans un endroit frais...

Si vous aimez l'orange, je vous conseille de mettre plus de zeste...