

FINGERS AUX DEUX CHOCOLATS



Pour deux plaques à pâtisserie

Pour la pâte

- 250 g de farine
- 140 g de sucre
- 140 g de beurre
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 c à café de vanille en poudre
- 1 c à soupe de farine

Pour le glacage

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat au lait ou blanc

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, la vanille et le beurre coupé en dés. Ajoutez les jaunes d'oeufs, mélangez le tout rapidement du bout des doigts. Pétrissez la pâte fermement. Fraisez deux fois en poussant la pâte avec la paume de la main deux fois de suite. Formez une boule, couvrez et placez la pâte au réfrigérateur 30 minutes. Anaïs avait préparé la pâte la veille.

Préchauffez le four à 190° C (pour nous c'était 160° C)

Ensuite, farinez le plan de travail ou une toile à pâtisserie avec la cuillère à soupe de farine. Étalez au rouleau la boule de pâte sur une épaisseur de 5 mm, pas moins. Détaillez la pâte en bâtonnets de 1 cm de large et 10 cm de long et disposez-les au fur et à mesure à l'aide d'une spatule sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou la toile en silicone en laissant un espace de 3 cm entre chacun...

Enfournez à mi-hauteur pendant 10 minutes. Surveillez bien la cuisson car ils cuisent très vite...

Après la cuisson et le refroidissement des Fingers, faites fondre les deux chocolats et à l'aide d'un pinceau, étalez du chocolat noir sur la moitié des Fingers et du chocolat blanc sur l'autre moitié. Laissez sécher.