



Tourelles de japonais

 50 min + 40 min au four + 80 min au frais

Pour 4 pièces

Préchauffer le four à 120°C (chaleur tournante).
Dessiner 16 cercles Ø 6 cm sur deux feuilles de papier cuisson,
les retourner et les mettre sur une plaque.

2 blancs d'œufs frais
1 pincée de sel
60 g de sucre
50 g de noisettes moulues

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre peu à peu, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Incorporer délicatement les noisettes avec une spatule en caoutchouc, remplir une poche à dresser jetable, couper une pointe d'env. 1½ cm. Dresser la masse en spirale à l'intérieur des cercles, lisser un peu avec le dos d'une cuillère.

Cuisson au four: env. 40 minutes. Retirer, faire glisser sur une grille avec le papier, laisser tiédir un peu. Décoller délicatement le papier des japonais.

150 g de chocolat noir
1¼ dl de crème entière
1 c. s. de cognac ou de whisky

Hacher finement le chocolat. Porter la crème à ébullition dans une petite casserole, éloigner du feu. Ajouter le chocolat et le cognac, faire fondre, lisser, laisser refroidir, mettre env. 20 min au frais (doit rester facile à dresser). Remplir une poche à douille lisse (Ø env. 11 mm). Dresser sous forme de points sur quatre japonais (couverts), dresser le reste de la masse sur les autres japonais. Superposer par trois, poser les couvercles, mettre env. 1 h à couvert au frais.

Suggestion: décorer de copeaux de chocolat.

Pièce: 463 kcal, lip 30 g, glu 38 g, pro 6 g