

# Finger chocolaté truffe, Chantilly vanille de Madagascar

## Recette pour 4

### Description

Trois recettes de base en pâtisserie française, qui vont assurément réjouir petits et grands.

### L'astuce du chef

Lors du montage de votre assiette, des sphères ou bâtonnets de différents volumes ou grandeurs seront toujours plus jolies à regarder qu'une uniformité.

### Ingrédients

#### Biscuit cuillère

- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 60 Gr Sucre glacé
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Farine

#### Ganache truffe

- 135 Gr Crème 35% à cuisson
- 15 Gr Sirop d'érable
- 150 Gr Chocolat noir
- 50 Gr Beurre pommade
- 5 Ml Huile de truffe

#### Chantilly vanille

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 60 Gr Sucre glacé
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

### Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **360 F°**

#### Biscuit cuillère

Montez les blancs en neige avec un fouet, ajoutez le sucre pour les serrer, ajoutez délicatement les jaunes, une fois bien incorporé, ajoutez la farine tamisée en pliant avec une Maryse.

Couchez la meringue sur une plaque recouverte d'un papier cuisson (parchemin) à l'aide d'une poche à douille unie.

Réalisez des boudins réguliers sur toute la longueur de la plaque.

Enfournez pour une durée de 15 minutes en moyenne, suivant la grosseur ou la longueur. Ils vont tout simplement prendre prendre une belle coloration dorée.

#### Ganache truffe

Faites bouillir la crème avec le sirop d'érable, par la suite, versez en trois fois le produit laitier chaud sur le chocolat en morceau.

Mélangez à l'aide d'une spatule, toujours au centre du récipient, en faisant un mouvement circulaire.

Quand votre chocolat est bien fondu, agrandissez le mouvement circulaire.

Une fois votre mélange bien homogène, ajoutez le beurre pommade (très souple) et l'huile de truffe. Utilisez une petite mixette à main pour finir le mélange.

Placez votre ganache au réfrigérateur, protégez d'un papier film alimentaire en contact avec la ganache.

### Chantilly vanille

Dans un bol bien froid, versez la crème bien froide avec le sucre et les graines de vanille de la gousse.

Fouettez délicatement, une fois la crème suffisamment épaisse (bec d'oiseau) réservez-la au réfrigérateur.

### Montage

Dans l'assiette de votre choix, réalisez de belles boules de ganache (différents volumes), déposez des bâtonnets de meringue ici et là, finalisez avec des belles boules de chantilly vanille.

Saupoudrez éventuellement de cacao en poudre et ajoutez quelques pousses de verdure.

**Bon appétit!**