



CARRÉS CHOCO-NOISETTE-ORANGE



Pour 25 à 30 carrés :

250 g de poudre de noisettes

230 g de sucre en poudre

5 cl d'eau (50 g)

10 g de beurre

De l'essence d'orange selon votre goût, (j'en ai mis 1/3 de càc)

10 cl de crème liquide

100 g de chocolat de couverture

Dans une casserole, faire chauffer l'eau avec le sucre et lorsqu'il est fondu et que le liquide commence à bouillir, ajouter le beurre puis la poudre de noisettes. Mélanger rapidement à la spatule et faire un peu dessécher l'appareil. Le verser sur un papier sulfurisé et le façonner en carré d'environ 2 cm d'épaisseur en vous aidant d'un couteau ou d'une pelle à tarte. Recouvrir ce carré encore chaud d'un autre papier sulfurisé pour qu'il soit bien lisse et le laisser refroidir à température ambiante. Lorsque le carré a durci et suffisamment refroidi, préparer le glaçage.

Dans une casserole, chauffer la crème et dès qu'elle frémit, couper le feu et lui incorporer le chocolat en battant au fouet jusqu'à ce qu'il soit parfaitement fondu. Le verser alors immédiatement sur la pâte de noisettes pour la recouvrir entièrement. Mettre au réfrigérateur au minimum 1 heure et découper en cubes d'1,5 cm de côté.