

Cake pops petits lapins aux spéculoos

Je vous donne ici les quantités telles qu'elles sont données dans le livre mais sachez qu'il m'est resté de la ganache (environ 1/3), des biscuits et du glaçage au chocolat blanc. Par ailleurs il est demandé 18 Mikado au chocolat blanc pour obtenir la paire d'oreilles de chaque lapin en découpant les deux extrémités, or l'une des extrémités d'un Mikado n'est pas arrondie ni recouverte de chocolat blanc... J'ai donc utilisé toute la longueur du Mikado pour y tailler les "oreilles". N'ayant pas trouvé de feutre alimentaire, j'ai dessiné les visages des lapins à l'aide d'un cure-dent trempé dans du chocolat noir fondu. Je n'avais pas non plus de bâtons de sucettes (j'en ai trouvés par la suite à Casa) j'ai donc pris des piques en plastique transparentes.

Pour 18 petits lapins (16 chez moi):

Pour les spéculoos (on peut aussi les acheter tout prêts, ça ira plus vite!):

- 175 g de beurre mou
- 175 g de sucre roux
- 1 pincée de sel
- 2 cc de cannelle en poudre
- 1 gros oeuf
- 250 g de farine
- 1 cc de levure chimique

Pour la ganache:

- 25 g de beurre
- 25 ml de lait
- 60 g de chocolat au lait

Pour la finition:

- 100 g de St Mônet®
- 18 Mikado au chocolat blanc
- 275 g de chocolat blanc
- 3 cc d'huile neutre
- 18 bâtons de sucettes
- 18 petits coeurs en sucre roses



Quand Nad cuisine...

Préparer d'abord les spéculoos: mélanger le beurre, le sucre, le sel et la cannelle. Incorporer l'oeuf, puis la farine mélangée à la levure (j'ai tout préparé au kitchenaid muni de la feuille). Former une boule et la placer filmée au réfrigérateur pendant 4h.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur et découper des rectangles d'environ 5 x 4 cm. Les déposer sur deux plaques à pâtisserie (couvertes de papier sulfurisé si elles ne sont pas antiadhésives) et réfrigérer 30 min.

Préchauffer le four à 160°. Enfourner les plaques et laisser cuire 15 min (à adapter selon les fours). A la sortie du four, placer les biscuits sur une grille et laisser complètement refroidir.

Entre temps, préparer la ganache: Dans une casserole (ou au micro-ondes), faire fondre le beurre dans le lait. Hors du feu, ajouter le chocolat au lait en morceaux et laisser fondre. Mélanger et placer au réfrigérateur pendant 2h.

Peser 300 g de spéculoos et les réduire en miettes. Ajouter le St Mônet et malaxer avec les doigts pour avoir une pâte homogène (j'ai tout mis dans le thermomix et mixé jusqu'à obtenir une pâte homogène). Façonner 18 petites boules, les aplatir en galettes et les garnir d'un peu de ganache au chocolat au lait. Bien refermer la petite boule et réfrigérer 1h sur du papier sulfurisé.

Découper les Mikado de façon à obtenir 36 tronçons de 1,5 cm de long.

Faire fondre au bain-marie, dans un bol étroit ou un verre, le chocolat blanc avec l'huile. Ici le bain-marie est important car pendant tout le temps du glaçage des cake pops, le chocolat devra rester fluide de façon à bien enrober. Pour ma part, j'ai utilisé ma chocolatière (j'avoue je ne m'en sers jamais, c'était l'occasion de la sortir!), avec sa fonction de maintien au chaud, mon chocolat est resté nickel.

A ce moment précis, il est important de bien préparer tout ce dont on a besoin près de soi: les bâtons de sucettes, les "oreilles", les coeurs en sucre et aussi et surtout, le support dans lequel on va planter les cake pops une fois enrobés de chocolat. J'ai opté pour des petits pots en zinc (Ikea) dans lesquels j'ai placé une boule de papier alu froissé.

Tremper le bout des bâtons de sucettes dans le chocolat blanc puis les piquer dans les boules. Laisser durcir 5 min.

Piquer deux tronçons de Mikado sur le dessus des boules de façon à faire les oreilles de lapin puis les plonger dans le chocolat fondu pour bien enrober l'ensemble. Tapoter sur le bord du verre (ou de la chocolatière) pour faire tomber l'excédent de chocolat. Coller un coeur en sucre pour faire le nez des lapins puis piquer les cake pops dans le support. Procéder ainsi de suite pour toutes les boules. Réfrigérer 2h.

A l'aide d'un feutre alimentaire (ou avec du chocolat fondu), dessiner les yeux et les moustaches des lapins.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>