

Le cou de girafe roulé au chocolat et pomme

par Olivier CHAPUT



Ingrédients

Pour 10 portions

6 œufs.
150 g de sucre.
100 g de farine.
50 g de cacao amer.
100 g de crème liquide entière.
200 g de chocolat noir.
5 pommes fermes.

Recette

Clarifier les œufs.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Ajouter la farine.
Monter les blancs en neige bien ferme.
Ajouter délicatement les blancs au mélange jaunes/sucre/farine.

Mettre dans une poche à douille 3 cuillères à soupe de la préparation.
Mélanger le cacao dans le reste de la préparation.
Sur une feuille de papier sulfurisée faire des traits reliés.

Cuire à 180°C 2 min.

Verser la pâte chocolatée dessus lisser et cuire 180°C 10 min.
Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat.
Garnir avec la ganache rapide et des lamelles de pommes.

Rouler le biscuit pour obtenir le cou de girafe.

Bon appétit !

