

Los dedos de bruja (ou doigts de sorcière, épreuve de Mercotte “Le meilleur Pâtissier 2017”)

Pour ce mardi 24 octobre en prévision d'Halloween Mercotte nous a tiré de son grimoire une recette d'origine espagnole “Los dedos de bruja” ou doigts de sorcière. Rien de bien difficile ni de technique dans cette recette qui est plus destinée à vos enfants ou petits enfants qu'aux adultes car son visuel est bluffant et très amusant!

Je vous propose pour ce goûter spécial Halloween d'accompagner ces dedos de bruja d'une abominable sauce “araignée” au chocolat qui va apporter la petite touche “épouvantable” à cette gourmandise enfantine. Elle complétera parfaitement ces Dedos de bruja qui sont de simples petits sablés. Dans la version originale de Mercotte la sauce proposée est un coulis de framboise.

Et n'oubliez pas de vous inscrire à la newsletter pour recevoir toutes les recettes à venir pour de superbes idées de plats festifs pour vos réveillons!



Los dedos de bruja (ou doigts de sorcière, épreuve de Mercotte "Le meilleur Pâtissier 2017")

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:

[amazon asin=2359851640]

Ingrédients pour environ 25 doigts (de 20 g chacun)

Pour la pâte sucrée

- 200 g de farine tamisée
- 85 de sucre glace
- 50 g d'œuf
- 125 d de beurre mou (pas fondu!)
- 1 g de sel
- 85 g de poudre d'amande

Pour décorer les dedos de bruja

- du coulis de framboise (vous en trouverez au supermarché au rayon frais ou en petit bocal au rayon pâtisserie). Vous pouvez bien sûr le cuisiner vous même mais ce n'est plus la saison des framboises...
- 25 amandes émondées (sans la peau qui peut amener une amertume désagréable)
- de l'extrait de café. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

[amazon asin=B00EUCHIC2]

Pour la sauce "araignée"

- 60 g de chocolat noir
- 80 g de crème fraîche liquide entière
- une pincée de sel
- 20 g de chocolat blanc et 15 g de crème fraîche liquide entière pour dessiner la toile d'araignée

Matériel

- un petit pinceau
- une petite pipette type Lekué. Elle vous sera très utile pour dessiner la toile d'araignée sur la sauce! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

[amazon asin=B004104LVA]

Préparation

On commence par la pâte sucrée.

- Versez la farine tamisée et le beurre dans le bol de votre robot et mélangez. Si vous n'avez pas de robot travaillez la pâte du bout des doigts pour obtenir une texture sablée.



Dans le bol d'un robot pâtissier, versez la farine, le beurre et mélangez les ingrédients.

- Ajoutez alors les 50 g d'œuf, le sel, le sucre glace et la poudre d'amande. Mélangez bien et emballez dans du film alimentaire; mettez la pâte au frais pendant une heure.



Déposez la boule de pâte sur le film alimentaire

- Pendant ce temps versez un peu d'extrait de café dans une petite casserole avec les amandes émondées. Portez à ébullition et coupez le feu. Laissez infuser en attendant que la pâte est bien refroidie.



Laissez infuser les amandes dans l'extrait de café

- Formez des petits boules de 20 g de pâte sucrée.



Formez des petits boules de 20 g de pâte sucrée

- Puis roulez chaque boule en forme de petit boudin de la grosseur de vos doigts.



Puis roulez chaque boule en forme de petit boudin de la

grosueur de vos doigts

- Formez deux petits creux sur chaque boudin.



Formez deux petits creux sur chaque boudin

- Puis à l'aide d'un petit couteau dessinez des petits traits pour rappeler les petits plis au niveau des phalanges des doigts.



Puis à l'aide d'un petit couteau dessinez des petits traits

- Et on applique une amande au bout de chaque dedos de bruja. Enfournez à 180° pendant environ 25 mn.



Et on applique une amande au bout de chaque dedos de bruja

- A l'aide d'un petit pinceau passez un peu d'extrait de café dilué sur chaque articulation de dedos de bruja et sur chaque amande pour les noircir encore un peu.



Passez un peu d'extrait de café dilué sue chaque articulation de dedos de bruja

- Et on termine en passant un peu de coulis de framboise autour des ongles...



Et on termine en passant un peu de coulis de framboise autour des ongles...

On passe à la sauce araignée que l'on prépare juste avant de servir.

- A l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux: cela facilitera grandement sa fonte!



A l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux

- Faites chauffer 80 g de crème fraîche liquide et versez sur le chocolat noir. Bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Ajoutez la petite pincée de sel. Versez dans votre bol de présentation.



Mélangez bien

- Faites de même avec le chocolat blanc (on le coupe au couteau, on fait chauffer la crème fraîche (15 g) et on la verse sur le chocolat, on mélange bien) et on verse le tout dans la pipette.



On verse le chocolat blanc dans la pipette

- Dessinez une toile d'araignée sur la sauce: pour cela faites un point de sauce chocolat blanc au milieu de la sauce puis deux ou trois cercles concentriques tout autour. A l'aide d'une petite pique partez du centre et tirer la pique vers le bord. Réalisez ainsi plusieurs petits traits qui vont former une toile...



Dessinez une toile
d'araignée sur la sauce

Et on fait une jolie mise en scène pour vos petits loups!



Los dedos de bruja (ou doigts de sorcière, épreuve de Mercotte
"Le meilleur Pâtissier 2017")



Los dedos de bruja (ou doigts de sorcière, épreuve de Mercotte "Le meilleur Pâtissier 2017")



Los dedos de bruja (ou doigts de sorcière, épreuve de Mercotte
"Le meilleur Pâtissier 2017")