



LE SAINT-HONORÉ FERRERO ROCHER

Temps: 30min Personnes: 4 Personnes Difficulté: Facile

Les ingrédients

RECETTE PÂTE SABLÉ CHOCOLAT

Beurre	165g
Sucre	65g
Jaune d'œuf	1
Chocolat noir pâtissier	25g

RECETTE CHANTILLY CITRON

Crème liquide entière	20cl
Sucre	30g
Citron	1

RECETTE CHIPS DE CITRON

Citron	2
Eau	250ml
Sucre	150g
Sirop (de maïs par exemple)	15ml

Le Saint-Honoré Ferrero Rocher ~ la préparation

1. Préparez la pâte sablée chocolat :

- Faites fondre le chocolat, ajoutez le beurre puis mélangez les autres ingrédients. Étalez le tout.
- Détaillez des cercles de 7cm de diamètre et lancez la cuisson : 10min à 180°.

2. Préparez la chantilly au citron :

- Montez la chantilly à l'aide d'un batteur électrique.
- Ajoutez le jus de citron, en continuant de battre la chantilly. Réservez au frais.

3. Préparez les chips de citron :

- Coupez de fines tranches de citron.
- Faites un sirop (avec de l'eau, du sucre et du sirop de maïs) et mettez les citrons à tremper. Laissez réduire sur feu doux jusqu'à ce que les tranches soient translucides.
- Placez au four les tranches confites et cuire pendant 1h à 180°. Conservez les tranches dans le sirop au frais.

4. Finalisez le Saint-Honoré (montage) :

- Sur la pâte sablée, pochez la chantilly au centre, puis disposez 3 Ferrero Rocher autour, et pochez la chantilly autour et au dessus harmonieusement.
- Disposez des noisettes grillées et des zest de citrons sur la chantilly. Prenez une tranche de citron confit et disposez-la sur la chantilly. Servez!