



## « YES » maison

Ingrédients (pour 12 goûters fourrés)

Pour la génoise

- 75 g de farine
- 3 oeufs
- 75 g de sucre glace
- une pincée de sel

Pour le fourrage

- 30 g de sucre blond
- 1 c. à soupe rase de fécule de maïs
- 30 g de purée de noisettes non sucrée
- 1 oeuf
- 10 cl de lait
- 50 g de beurre en pommade
- 1 c. à café de brandy

Pour l'enrobage

- 200 g de chocolat au lait
- 50 g de chocolat noir



- 1/ Préchauffez le four à 180°C.
- 2/ Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre et le sel, jusqu'à ce que l'ensemble blanchisse.
- 3/ Fouettez les blancs en neige en y ajoutant peu à peu la moitié du sucre jusqu'à ce que vous obteniez une meringue bien ferme.
- 4/ Incorporez délicatement cette préparation à la meringue. Puis ajoutez ensuite la farine.
- 5/ Recouvrez une grande plaque de cuisson de papier sulfurisé et étalez la pâte sur 1cm d'épaisseur. Enfourez pour 12'.
- 6/ Dans une casserole, mélangez la fécule de maïs, le sucre, l'œuf et la purée de noisettes. Délayez avec le lait froid et faites chauffer sans cesser de remuer. Retirez du feu dès l'ébullition. Ajoutez le soupçon d'alcool si vous le souhaitez et pendant que la crème refroidit, n'oubliez pas de la fouetter régulièrement.
- 7/ Une fois que la crème et le beurre sont à même température, vous allez pouvoir les mélanger. Pour cela, incorporez le beurre cuillerée par cuillerée et fouettez entre chaque coup.
- 8/ Laissez refroidir votre fourrage à la noisette au réfrigérateur environ 30'.
- 9/ Dès la sortie du four, décollez délicatement le papier sulfurisé et découpez dans votre génoise des rectangles d'environ 3 cm sur 8 cm (à l'emporte-pièce).
- 10/ Formez ensuite de petits sandwichs avec une couche de crème au beurre entre deux rectangles de génoise et mettez-les au frais.
- 11/ Faites fondre le chocolat au lait tout au bain-marie. Et faites de même avec le chocolat noir.
- 12/ Nappez vos sandwichs génoise-fourrage de chocolat au lait.
- 13/ Mettez le chocolat noir dans du papier sulfurisé que vous aurez façonné en « cône » ou dans une corne (embout très fin) et dessinez des lignes sur la largeur de vos gâteaux. Donnez un petit coup de couteau au centre afin d'étirer les stries. Laissez ensuite durcir le chocolat au réfrigérateur.
- 14/ Servez.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_yes-maison?id=9119886&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_yes-maison?id=9119886&emissionId=5931)