


# PETITS FOURS ARROSÉS

Préparation	30min
Cuisson	1h
Total	1h30
Part(s)	24 petits fours
Difficulté	



## Ingrédients :

6 oeufs	600 g de chocolat noir pâtissier
1 pincée de sel	6 cuillères à soupe d'huile de tournesol
150 g de farine	250 g de sucre glace
400 g de confiture de fraises	1 cuillère à soupe d'eau
30 ml de gin (facultatif)	Fleurs de lavande FUCHS
1 gousse de vanille	Poudre de piment FUCHS

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 175 °C (convection haut/bas). Chemiser une plaque de four avec du papier cuisson, beurrer le cadre à pâtisserie et le poser sur la plaque,
2. Pour la génoise, séparer les jaunes d'œufs des blancs. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel en incorporant progressivement la moitié du sucre glace.
3. Battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre glace jusqu'à obtention d'une mousse blanchâtre.
4. À l'aide d'une maryse, incorporer cette mousse aux blancs d'œufs en neige. Ensuite, tamiser la farine et l'incorporer au mélange.
5. Verser la pâte dans le cadre à pâtisserie et la cuire dans le bas du four env. 30-40 minutes. Après la cuisson, laisser refroidir sur une grille.
6. Pour la garniture, verser la confiture de fraises et une cuillère à soupe d'eau dans une casserole. Fendre et gratter la gousse de vanille pour récupérer les graines et ajouter l'ensemble à la confiture. Porter à ébullition en remuant, retirer du feu, ôter la gousse de vanille et ajouter le gin.
7. Découper la génoise refroidie en bandes de 3,5 cm de large dans le sens de la longueur.
8. Couper chaque bande en deux dans le sens de la hauteur et répartir une couche de confiture au gin sur la partie inférieure. Couvrir avec la partie supérieure. Découper chaque bande en cinq petits fours rectangulaires et les poser sur une grille.
9. Hacher grossièrement le chocolat et le faire fondre au bain-marie. Ajouter l'huile de tournesol et mélanger jusqu'à ce que tout ait fondu,
- 10.



11. Napper généreusement les petits fours de chocolat fondu, puis les décorer immédiatement avec des fleurs de lavande et des flocons ou de la poudre de piment.

