

Nids d'oiseaux au chocolat

Inspiré par les oiseaux chanteurs construisant leurs nids, nous avons créé cette gâterie délicieuse sucré et salé. La recette utilise des allumettes de pommes de terre faites maison pour les bâtonnets avec lesquels nous créons des nids naturellement sans gluten. Si vous n'avez jamais goûté au chocolat avec des bâtonnets salés de pommes de terre faits maison, vous allez adorer cette gourmandise croustillante. C'est un projet génial à faire pour ou avec des enfants. Même les jeunes enfants peuvent aider à remplir les nids d'œufs. Que ce soit pour une table de dessert, des petits cadeaux pour vos invités, des friandises scolaires ou des fêtes prénatales, ces petits bijoux vont sûrement apporter de grands sourires.

Rendement : neuf nids, chacun d'environ 2" / 5 cm de diamètre.

Timing : varie en fonction de la quantité de chocolat sélectionné.

Nids d'oiseaux au chocolat

| Ingrédients | Unité É.-U. | Grammes | Onces |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|
| Pomme de terre Russet | 1 grosse | environ 300 | environ 10,6 |
| Huile de carthame, pour friture | 2 tasses | 436 | 15,4 |
| Huile de carthame | ¼ c. à café | 1,1 | 0,04 |
| Sel | ½ c. à café | 3 | 0,1 |
| Chocolat noir ou au lait | une barre de 3,5 oz / ½ tasse | 100 | 3,5 |

Œufs et poussins décoratifs

| Ingrédients | Unité É.-U. | Grammes | Onces |
|--|-------------|---------|-------|
| Dragées d'amandes, raisins ou arachides enrobés de yogourt | 12 | 35 | 1,25 |
| Chocolat tempéré pour les yeux | 1 c. à café | 4 | 0,14 |
| Mangue séchée pour becs | 1 pointe | 5 | 0,18 |

Équipements : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor sans récipient à eau, poêle à frire, petit moule à douze muffins, bol et cuillères ou ustensiles.

Note : toutes les surfaces qui seront en contact avec le chocolat doivent être complètement propres et sèches. Pensez à la température et à l'humidité des surfaces que votre chocolat touchera. Par exemple, une cuillère très froide pourrait développer de la condensation quand elle sera déplacée dans un endroit chaud. À cause de cette humidité, votre chocolat pourrait figer et probablement devenir grumeleux et indésirable.

Fonte du chocolat. Préparez la chambre de pousse en mettant la grille en place, mais sans récipient à eau. Réglez la température à 115 °F / 46 °C. Cassez ensuite le chocolat en morceaux, mettez-le dans un bol et placez-le au centre de la chambre de pousse. Ajoutez ¼ de cuillère à café d'huile de carthame au chocolat et laissez fondre pendant environ 30 minutes. Le chocolat ne brûlera pas même après 1 heure à 115 °F / 46 °C. Tout chocolat au lait ou noir de bonne qualité avec du beurre de cacao fonctionnera bien ; nous avons choisi pour nos nids le chocolat noir à 70 % de cacao.

Faire les allumettes de pommes de terre. Pendant que le chocolat fond, mettez environ 1" / 2.5 cm d'huile de carthame dans une poêle ou une friteuse et chauffez à 375 °F / 190 °C. Lavez et épluchez la pomme de terre, puis coupez-la en fines julienne d'environ 1" / 2.5 cm de longueur. Lorsque l'huile est prête, faites frire les bâtonnets de pomme de terre jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés foncés. Retirez-les de l'huile et égouttez-les sur des essuie-tout. Saupoudrez-les légèrement de sel et laissez refroidir complètement.

Note : si les bâtonnets ne sont pas cuits (frits) assez longtemps, ils seront trop mous pour conserver leur forme lorsque vous allez les tremper dans le chocolat chaud.

Enrobage des pommes de terre du chocolat. Fouettez ou remuez le mélange de chocolat fondu et d'huile jusqu'à ce que le tout soit bien lisse et homogène. Lorsque les allumettes de pommes de terre ont complètement refroidi, ajoutez-les au chocolat chaud et mélangez doucement pour les enrober.

Façonnage des nids dans un moule à muffins. Couvrez un moule à muffins légèrement avec de l'huile de carthame et placez assez de bâtonnets de chocolat dans chaque creux de muffin pour former des nids. Avec une petite cuillère ou des doigts propres, pressez les bâtonnets doucement pour obtenir une forme ronde avec une dépression au centre. Pour que le nid tienne ensemble, utilisez une spatule pour gratter le chocolat restant du fond du bol et saupoudrez-le sur les nids. Laissez les nids formés reposer dans un endroit frais jusqu'à ce que le chocolat refroidisse et perde son éclat. Si nécessaire, les nids peuvent être réfrigérés dans le réfrigérateur.

Remplissage des nids. Desserrez les nids de leur moule en plaçant le moule dans l'eau chaude pendant quelques minutes. Retirez les nids délicatement du moule à muffins et remplissez-les avec votre choix de « poussins » et/ou « d'œufs » comestibles. Les œufs peuvent être fabriqués avec des bonbons haricots, des raisins ou des arachides enrobés de yogourt ou bien des amandes marcona et de dragées d'amandes. Nous avons fait nos petits poussins comestibles de raisins au yogourt avec les yeux de chocolat noir et les becs de mangue séchée.

