

Čupavci: classiques et fourrés



Les čupavci - difficile à prononcer pour nous, les Suisses, cette gourmandise venue des Balkans est également connue sous le nom de «lamingtons». Elle est composée d'une génoise nappée de chocolat et enrobée de noix de coco râpée. Pour ajouter un peu de «peps» à la préparation originale, nos čupavci sont garnis de confiture. Délicieux!

3 conseils pour un résultat optimal:

- À la fin de la cuisson, enfoncez un cure-dent dans la pâte. S'il en ressort avec des résidus, c'est que la génoise mérite encore quelques minutes au four.
- Si vous fourrez les čupavci de confiture, mieux vaut les placer au congélateur pendant 30 minutes après les avoir coupés et fourrés. Il sera ainsi plus facile de les tremper dans le chocolat sans que les bouchées ne se désagrègent.
- En été, mieux vaut mettre les čupavci au réfrigérateur après les avoir roulés/avant de les servir.

Génoise

- 4 œufs, blancs et jaunes séparés
- 1 gousse de vanille, fendue en deux puis grattée
- 120 g de sucre glace
- 150 ml de lait entier
- 150 ml d'huile neutre, et un peu plus pour le moule
- 250 g de farine, et un peu plus pour le moule
- 2 cc de poudre à lever
- Un peu de confiture de framboises (facultatif)
- 1 moule rectangulaire (environ 25 x 30 cm)

Glaçage au chocolat

- 200 g de chocolat noir (conseil: la marque Denner convient parfaitement!)
- 100 ml de lait entier
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- Environ 300 g de noix de coco râpée

Génoise

1. Préchauffez le four à 180 degrés en mode chaleur inférieure et supérieure, graissez et farinez le fond du moule.

2. Battez les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une consistance semi-liquide. Ajoutez les graines de vanille et tamisez le sucre glace en trois fois tout en continuant à battre, jusqu'à ce que le mélange soit ferme.
3. Dans une autre jatte, battez les jaunes d'œufs avec le lait et l'huile. Tamisez la farine et la poudre à lever, et mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une masse lisse.
4. Incorporez les blancs en neige, et versez la préparation dans le moule graissé et fariné.
5. Glissez-le au milieu du four pendant 23 à 25 minutes. Testez la cuisson à l'aide d'un cure-dent.
6. Laissez refroidir la génoise pendant au moins 30 minutes. Puis, démoulez-la et coupez-la délicatement dans le sens horizontal de manière à obtenir deux rectangles de même taille.
7. Nappez de confiture la partie inférieure, recouvrez-la de la deuxième partie et divisez le tout en dés d'environ 3,5 cm de côté.
8. Idéalement, placez les čupavci 30 minutes au congélateur pour faciliter le nappage.

Glaçage au chocolat

1. Chauffez tous les ingrédients, sauf la noix de coco râpée, dans une casserole à feu moyen. Mélangez bien jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Finition

1. Versez la noix de coco râpée dans une assiette creuse.
2. Plongez d'abord les čupavci dans le glaçage au chocolat, puis roulez-les dans la noix de coco râpée.
3. Laissez-les refroidir sur une grille. Dans l'idéal, laissez le glaçage prendre à température ambiante (ou au réfrigérateur) pendant 1 à 2 heures avant de servir.

Fleur d'Or Monbazillac AOC



Robe jaune doré aux reflets verts. Nez aux arômes fins de miel et de confiture avec une note de pêche. Bouche ronde et finale agréablement fruitée.

Voir dans le weinshop