



## JAPONAIS KAMBLY

**Préparation:** 2 heures

**Temps de congélation:** 3-4 heures environ

**Temps de cuisson:** 8-10 minutes

### Ingrédients (pour 12 pièces)

#### Biscuits

- 24 Bretzeli de Kambly
- 50 g de chocolat noir, d'une teneur en cacao de 65% par exemple

#### Parfait au nougat

- 2 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 120 g de pâte à tartiner au praliné noisette
- 2 dl de crème entière
- 2 blancs d'œufs

#### Préparation

1. Faites fondre lentement le chocolat noir au bain-marie. Couvrez-en les Bretzeli sur le côté sur lequel se trouvent les carreaux. Laissez-les sécher sur une grille. Avec le chocolat restant, formez sur un papier de cuisson des pastilles de chocolat d'un centimètre de diamètre pour la garniture.

2. Pour le parfait: chemisez un moule à cake de papier de cuisson. Battez en mousse le jaune d'œuf et le sucre. Ajoutez la pâte à tartiner au praliné noisette et mélangez. Battez la crème au fouet pour la monter. Montez en neige le blanc d'œuf additionné du sel, puis continuez de battre en le saupoudrant petit à petit de sucre jusqu'à ce que la masse brille. Incorporez délicatement la crème et le blanc d'œuf à la masse œuf-nougat. Étalez la masse pour le parfait dans le moule à cake et congelez 3 à 4 heures

3. Pour la garniture: rôtissez les noisettes au four à une température de 200° C durant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles aient une couleur brun doré et un parfum délicat. Laissez-les légèrement refroidir et frottez-les dans un linge les unes contre les autres jusqu'à ce qu'elles soient entièrement émondées. Hachez-les. Hachez aussi les Bretzeli et mélangez-les avec les noisettes.

Battez la crème entière et la pâte à tartiner au praliné noisette au fouet pour les monter et gardez-les au froid jusqu'au moment de servir.

4. Au moyen d'un moule à charnière, découpez le parfait maintenant terminé en portions de la taille d'un Bretzeli et remettez ces portions au congélateur.

5. Montez vos japonais en posant une moitié des Bretzeli chocolatés sur une assiette, un par assiette, et en dressant sur chacun une portion de parfait, puis couvrez des Bretzeli restants. Enduisez les tartelettes de la crème fouettée au nougat, saupoudrez du mélange noisettes-Bretzeli et décorez d'une pastille de chocolat.