

Bouchées au chocolat et aux noix

Ingrédients :

- 90g de chocolat noir
- 50g de beurre
- 30g de farine
- 50g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 50g de vergeoise brune, *si vous n'en avez pas remplacez par de la vergeoise blonde ou de la cassonade mais le résultat sera différent.*
- 50g de crème liquide
- cerneaux de noix*

On y va ? :

1. Préchauffer le four à 200°, convection naturelle.
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre, soit au micro-ondes soit au bain-Marie soit sur l'induction à la température la plus basse (*c'est comme ça que je fais et je n'ai jamais de problème*). Mélanger.
3. Ajouter la vergeoise, les œufs, la farine, la crème et la poudre d'amandes. Bien mélanger avec une maryse ou un petit fouet.
4. Remplir les empreintes**.
5. Poser un cerneau de noix sur la pâte en l'enfonçant très légèrement.
6. Faire cuire 10 minutes **pas plus**.
7. Attendre 5 minutes avant de démouler.

* on peut remplacer les noix par des amandes ou des noisettes.

** J'utilise les empreintes mini-cylindres de Demarle. Elles font 4 cm de diamètre sur 2 cm de haut environ. Vous pouvez utiliser des empreintes à mini -muffins en faisant attention de ne pas mettre plus d'1,5 cm de pâte dans le fond.

Source de la recette : Demarle