



Bouchons fondants chocolat châtaigne

Recette pour 20 bouchons environ. Préparation : 10 min. Cuisson : 18 min.

Ingrédients

Œufs : 2
Sucre : 80 g
Chocolat noir à pâtisser : 100 g
Beurre doux : 100 g
Farine de châtaigne : 50 g
Liquueur de châtaigne : 2,5 cl (= 25 g)

Matériel

une plaque à mini bouchées
des mini caissettes en papier
deux jattes
un bol
un fouet
une cuillère en bois
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans les 2 jattes.
2. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une crème mousseuse.
3. Dans le bol, faire fondre le chocolat noir avec le beurre.
4. Les mélanger aux œufs sucrés, puis ajouter la farine et la liqueur de châtaigne.
5. Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation chocolatée. Bien lisser le tout.
6. Préchauffer le four à 180°C et placer des mini caissettes en papier dans les alvéoles de la plaque à mini bouchées. Remplir chacune jusqu'à 1/2 cm du bord.
7. Enfourner pour 18 minutes.
8. Laisser refroidir avant de tenter de démouler.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com