

Bouchées aux épices

A la demande, presque, générale ;) des membres présents lors de la dernière réunion des admins, cette recette de petits plaisirs pour les papilles . . .

Préparation : 15 mn + 10 mn + 15 mn

Repos : 1 heure minimum + 10 minutes + 2 heures

Cuisson : 12 mn

Pour environ 60 bouchées

- 200 g de beurre ramolli (ni margarine, ni beurre allégé ou autre ersatz)
- 3 jaunes d'oeuf
- 100 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de muscade
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 30 g de cacao en poudre
- 125 g de noisettes moulues

Pour le nappage

- 100 g de chocolat au lait pour le nappage

- chocolat blanc, pralin, poudre d'amande, pistaches hachées (non salées),... laissez aller votre imagination

Préparation :

* Travaillez ensemble le beurre, les jaunes d'oeufs, le sucre glace, le sucre vanillé, le sel et les épices jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

* On ajoute la farine, la levure et le cacao tamisés, ainsi que les noisettes. Travaillez ces ingrédients pour obtenir une pâte lisse, que vous laissez reposer 1 heure minimum dans un endroit frais. Personnellement je la mets au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures, cela évite que la pâte ne s'étale lors de la cuisson.

* Tapissez une plaque avec un papier de cuisson. Et avec vos mains farinées, façonnez des boules de la grosseur d'une noix et rangez-les sur la plaque.

* Laissez reposer 10 mn au froid. Préchauffer le four à 180°C.

Faites cuire pendant 12 mn au four à mi-hauteur.

Laissez refroidir sur une grille pendant 2 heures.

* Faites fondre le chocolat au lait, au bain-marie.

Trempez-y le haut des bouchées et parsemez-les de pistaches hachées, pralin ou poudre d'amandes

Où simplement dans du chocolat blanc.

Laissez refroidir 20 mn.

Tekiro

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le lundi 2 janvier 2006

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/5984-bouchees-aux-epices.html>