

COOKIES-CUPS ET CRÈME AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes

Cookies-cup

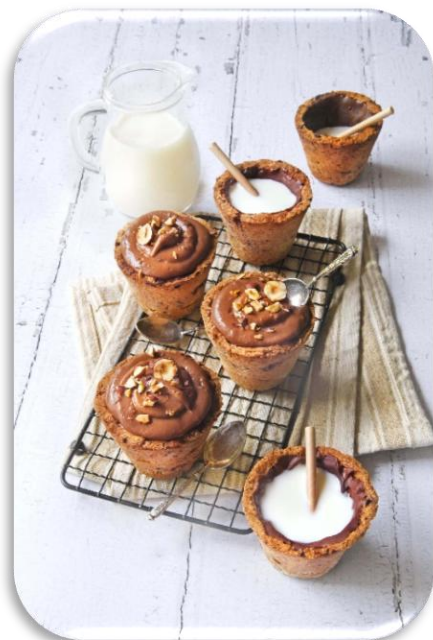
Préparation : 15 mn

Temps de repos : 1 h

Cuisson : 25 mn

Crème au chocolat

Préparation : 10 mn



Ingédients

Cookies-cup

90 g de beurre mou

70 g de sucre roux

1 œuf

230 g de farine

1 pincée de sel

100 g de chocolat noir haché en morceaux

200 g de chocolat noir pâtissier

Crème au chocolat au lait

200 g de chocolat au lait

250 ml de crème liquide

1 œuf

Quelques noisettes concassées

Cookies-cups

Fouetter le beurre mou et le sucre ensemble pendant quelques minutes. Ajouter l'œuf et le sel, battre à nouveau, puis incorporer la farine en trois fois. Terminer par le chocolat haché et malaxer avec les mains, en ajoutant un peu de farine si nécessaire jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Entreposer au réfrigérateur pendant 1 h. Étaler la pâte à cookie en une plaque épaisse. Découper des disques suffisamment grands pour tapisser l'intérieur de petits moules à muffins. Entreposer au réfrigérateur pendant 1 h. Remplir chaque moule de lentilles ou de pois chiches secs afin d'éviter que les bords ne s'affaissent à la cuisson. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C et cuire pendant 25 mn. Vérifier régulièrement la cuisson. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie puis en tapisser l'intérieur des cookies cups.

Crème au chocolat au lait

Faire chauffer la crème liquide dans une casserole jusqu'à ébullition, puis couper le feu et y ajouter le chocolat cassé en morceaux. Remuer jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène. Battre l'œuf puis l'incorporer progressivement au mélange chocolaté. Transférer la préparation dans une poche à douille et garnir trois cookies cups. Parsemer d'éclats de noisettes. Verser du lait dans les trois autres cookies cups.

Astuce : essayer une version aux amandes en remplaçant la moitié de la farine par de la poudre d'amandes et en ajoutant des amandes effilées torréfiées en topping.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel