

BROUTILLES AU CHOCOLAT AUX CERISES AMARENA



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 à 20 mn

Pour une douzaine de brouilles de 8 cm de long:

Pour la crème au chocolat:

50 g de chocolat à 70% râpé ou en pistoles

50 g de crème liquide

10 g de poudre d'amandes

10 g de sucre glace

1 càc de Maïzena

1/2 œuf

Pour les cigares:

1/2 œuf

30 g de beurre fondu

12 carrés de feuille de filo ou brick (12 X 12)

24 cerises amarena égouttées

La crème au chocolat:

Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat en remuant sans arrêt. Ajouter la poudre d'amandes, le sucre glace et la Maïzena, incorporer le demi-œuf en fouettant et réserver au froid.

Finition:

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger le beurre avec l'œuf et, au pinceau, badigeonner les carrés de brick ou de filo.

Déposer une càc de crème au chocolat le long d'un des côtés. Ajouter 2 cerises amarena dans la crème et rouler les feuilles sur elles-mêmes en repliant les extrémités. Redonner un coup de pinceau avec le mélange œuf-beurre restant et poser sur une plaque à pâtisserie, la soudure dessous.

Enfourner 15 à 20 minutes en surveillant la couleur.