



BOUCHEES AUX GRIOTTINES TONKA ET CHOCOLAT BLANC



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 à 25 mn

Pour une trentaine de bouchées

150 g de chocolat blanc

25 g de sucre

1 œuf moyen

90 g de farine

¼ de fève tonka râpée

Autant de Griottines que de bouchées

Préchauffer le four à 180°.

Au bain-marie ou au micro-ondes par petites impulsions successives, faire fondre le chocolat blanc et lorsqu'il est fondu, le laisser tiédir.

Dans un saladier, au fouet, faire blanchir l'œuf et le sucre. Incorporer le farine en remuant vivement. Incorporer le chocolat et la fève tonka râpée finement.

Déposer une càc dans les alvéoles de silicone et terminer en posant une Griottine au milieu sur le dessus.

Enfourner en surveillant la cuisson. Les bouchées doivent dorer sans être trop colorées.