



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

P'tits coeurs dodus enrobés de chocolat



La recette

Ingrédients pour la garniture :

- 40 g de raisins blonds "Golden"
- 2 cuillères à soupe de muscat

Ingrédients pour la pâte

- 1 œuf
- 50 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 35 g de muscat
- 35 g d'huile de pépins de raisin
- 70 g de farine
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- zeste d'orange

Ingrédients pour la décoration

- de chocolat noir de couverture
- 1/2 cuillère à café d'huile de pépin de raisin

Préchauffer le four à 180°C.

Dans le micro-ondes réglé sur "décongélation" environ 1 min, faire tiédir les raisins avec les 2 cuillères à soupe de Muscat. Couvrir et laisser refroidir.

Prélever le zeste d'orange à l'aide d'un zesteur ou d'une râpe à zeste.

Dans un cul-de-poule, battre l'œuf et le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la pincée de sel, l'huile, récupérer le Muscat de macération des raisins et fouetter énergiquement. Incorporer la farine et la levure chimique et le zeste d'orange.



Lisser l'appareil et répartir dans les empreintes mini-coeurs à l'aide d'une poche à douille unie. Incorporer les raisins blonds macérés.

Faire cuire à 180°C pendant 10 à 12 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat directement au micro ondes environ 1 min pas plus. Incorporer et mélanger la 1/2 cuillère d'huile environ 2 min.

Piquer vos coeurs à la pointe sur un petit support, j'ai utilisé des petites fourchettes "Pique frites", tremper le haut du coeur, retourner et piquer sur un support: j'ai recouvert une boîte en polystyrène alimentaire de papier aluminium.

Laisser le chocolat durcir.