

Biscuits moelleux fourrés, enrobés de chocolat craquant



Si les proportions de la recette étaient justes, les explications quant à la réalisation étaient limites, je vais donc essayer d'être plus explicite afin de vous éviter les aléas que j'ai pu subir.

Pour 16 palets de 6 cm il faut :

2 œufs + 2 jaunes

90g de poudre d'amandes

90g + 50g de sucre - vanillé maison

8g de miel - 1 cuillère à café

8g de maïzena

1 gousse de vanille - j'utilise du sucre vanillé maison

1/2 citron

3 oranges

25cl de jus d'orange

100g de pâte d'amande nature

1cc de Grand Marnier - j'en ai mis une bonne cuillère à soupe

200g de chocolat noir

20g d'huile neutre

50g de corn flakes - j'ai mis des feuillantine

Allumer le four à 180° convection naturelle.

Battre au fouet les œufs entiers + les jaunes avec le sucre vanillé pendant 10 minutes - si vous avez un robot vos petits bras apprécieront certainement - la masse va devenir mousseuse, blanche et augmenter nettement de volume.

Mélanger la poudre d'amande et la maïzena et ajouter aux œufs - si votre poudre d'amande n'est pas assez fine, la mixer. Mélanger délicatement en soulevant la masse puis ajouter les zestes d'une orange et du 1/2 citron.

Verser la préparation dans des moules sur 1cm de hauteur - j'ai utilisé le moule pour mini tartelettes Demarle, on remplit pile poil toutes les empreintes mais vous pouvez utiliser un moule à tarte ou autre pourvu que la hauteur de la pâte ne soit pas supérieure à 1 cm sinon vos biscuits seront trop épais.

Faire cuire de 8 à 10 minutes en fonction du four. Laisser tiédir puis démouler et laisser refroidir en retournant les biscuits au bout de cinq minutes afin que le dessous des biscuits ne soit pas trop humide. Couper des disques de 6cm de diamètre avec un emporte-pièce.

Recueillir les zestes des 2 oranges restantes ainsi que leur jus.

Ébouillanter les zestes 2 minutes puis les égoutter. Les plonger dans de l'eau froide puis les égoutter à nouveau.

Cuire le jus d'orange à feu très doux pendant 30 minutes avec les 50g de sucre vanillé, le miel et les zestes d'oranges - vous allez obtenir un jus sirupeux et nettement diminué.

Ajouter la pâte d'amandes au jus encore chaud puis le Grand Marnier - la consistance est celle d'un caramel mou donc, très collant.

Tartiner la préparation encore chaude sur les disques - je vous conseille de mettre une bonne cuillère à café de préparation chaude sur chaque disque et de laisser tiédir. Vous tartinez alors à l'aide d'un couteau à bout rond trempé dans de l'eau froide entre chaque biscuit.

Mettre 2 ou 3 heures au congélateur.

Faire fondre le chocolat soit au bain Marie soit au micro-ondes soit dans une casserole à fond épais sur l'induction n°3 - c'est ainsi que je fais, c'est parfait - ajouter l'huile et les corn flakes concassés ou comme moi, la feuillantine - ou des crêpes dentelles écrasées finement.

Sortir les biscuits du congélateur.

Les tremper un par un dans la sauce au chocolat chaude en les retournant à l'aide de deux fourchettes pour bien les enrober. Les déposer sur une feuille de papier siliconé.

Servir frais avec une crème à l'orange et au grand Marnier ou de la glace.