

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BOULETTES CHOCOLATEES

Pour 40 boulettes chocolatées

Préparation : 40 mn

Repos : 1 h

Ingrédients :

- 200 g de cacahuètes grillées non salées
- 100 g de biscuits "petits beurre"
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 200 g de lait concentré sucré
- 200 g de chocolat noir

Préparation :

Mixez assez finement les cacahuètes grillées non salées et les biscuits "petits beurre". Mettez les ingrédients mixés dans un saladier, ajoutez la noix de coco râpée et le lait concentré sucré. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un pâton.

Formez des boulettes de la taille d'une noix en les roulant entre les mains et placez-les sur un plan de travail recouvert de papier sulfurisé.

Faites fondre le chocolat noir en bain-marie, plongez-y une à une les boulettes puis placez-les encore une fois sur le papier sulfurisé.

Décorez selon votre envie, avec des petites perles ou un peu de cacahuètes grillées et concassées ou avec de la noix de coco.

Laissez sécher, mettez-les dans une boîte hermétique et les conservez dans un endroit frais.



Etalez la pâte et coupez-la en 6 rectangles. Prenez un rectangle puis incisez la moitié de la pâte avec un couteau pointu, sur l'autre moitié mettez 1 cuillère à café de crème de marrons puis au dessus 3 lamelles de pomme. Rabattez la portion de pâte libre sur la garniture. Pincez un peu les bords. Refaire l'opération jusqu'à épuisement des rectangles.

Mettez les jalousies sur une plaque couverte de papier sulfurisé et faites-les cuire pendant 25 mn. Après cuisson, laissez les jalousies refroidir puis saupoudrez de sucre glace.