

Fondants au chocolat saveur de Noël

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Petits biscuits Alsaciens meringués ! Pour de nombreuses recettes de "bredele", j'utilise l'excellent site spécialisé dans ce domaine "bredele.fr". L'équipe de ce blog poste des vidéos pour certaines recettes et vend une foule de matériel de pâtisserie !! On peut même acheter des bredeles tout prêts ! Aller le visiter, c'est une vraie mine d'or pour les "petits fours" et autres sucreries gourmandes !!!

Pour les amateurs de meringues et les saveurs de Noël.

Ingrédients (pour 40 à 50 pièces) :

- * 3 blancs d'oeuf
- * 200g de sucre
- * 75g de chocolat au lait
- * 1 cuillère à café d'épices à pain d'épices

Préparation :

Préchauffer le four à 120°C (th 3).

Mixer le chocolat.

Battre les blancs d'oeuf en neige très ferme.

Pour les serrer, incorporer le sucre à la fin. Fouetter rapidement.

Ajouter dedans le chocolat et les épices.

Incorporer délicatement avec une spatule en bois.

Faire des petits tas de pâte de la taille d'une noix avec une petite cuillère.

Déposer-les sur une tôle avec du papier sulfurisé.

Enfourner pour au moins 30 minutes.

C'est cuit quand il y a une petite croûte qui se forment, quand certains se fendillent légèrement ou quand ils se décollent tout seul du papier sulfurisé.

Astuces :

On peut mettre du chocolat noir à la place du chocolat au lait.

Ces fondants sont très fragiles et peuvent être un peu collants. Donc, pour les conserver, ne les empiler pas les uns sur les autres.

Je peux utiliser ces blancs lorsque je fais les rhum bredeles.

