

Cœurs Nantais Chocolatés

OU mon *Bouquet de la Saint Valentin*

Je suis partie sur la base d'une recette de galettes nantaises mais qui étant donné sa texture trop souple, peut être que mes œufs étaient trop gros. Du coup pour ne pas gaspiller cette pâte je l'ai cuite dans des empreintes Flexipan®.



Ingrédients:

- 60 g de beurre t° ambiante
- 1/2 cuillère à café de sel fin de Guérande
- 75 g de sucre en poudre
- 2 **petits** œufs entiers
- 125 g de farine
- 25 g de poudre d'amandes

Décoration:

- 100 g de pistoles de chocolat ou du chocolat noir à pâtisser
- 35 mini brochettes en bois

Réduire le beurre en pommade avec le sel. Ajouter le sucre et mélanger à nouveau. Incorporer les œufs battus au préalable. Ajouter la farine et la poudre d'amandes tamisées ensemble. Mélanger rapidement. Préchauffer le four à 180°C (th 6). Poser la toile Silpat® sur la plaque alu perforée. Mettre la pâte dans la poche à douille, douille unie 9. Dresser dans les empreintes (35 petits cœurs ici).

Cuire environ 10 min à 180°C (th 6). Démouler et laisser refroidir sur la grille fleur. Faire fondre au bain marie ou micro ondes environ les pistoles de chocolat ou le chocolat noir à pâtisser. Piquer les biscuits avec les brochettes en bois.

Tremper le côté lisse du biscuit dans le chocolat puis replacer dans les empreintes et laisser le chocolat durcir à nouveau.

Démouler et présenter en bouquet.