

Bouchées au chocolat noir

Ces bouchées au chocolat sont idéales pour se régaler après le dîner ou pour un café très gourmand !

environ 20 portions



Débutant

● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule carré de 18x18cm
1 emporte-pièce Ø 3.5cm

Pour la pâte:

100 gr. de chocolat noir (70% de cacao)
100 gr. de beurre
160 gr. de sucre en poudre
2 oeufs
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker
65 gr. de farine de blé
1 gr. de sel

Pour la décoration:

25 gr. de chocolat noir (70% de cacao)

- 1 Préparation de la pâte à gâteau:
Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Beurrez et farinez le moule à gâteau. Cassez le chocolat noir en morceaux et placez-le dans une casserole avec le beurre. Faites chauffer à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange fonde. Retirez du feu, ajoutez le sucre et laissez refroidir pendant 10 minutes.
- 3 Battez les œufs et le sucre vanillé bourbon, incorporez au chocolat fondu. Ajoutez la farine et le sel puis mélangez jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
- 4 Versez la pâte dans le moule, lissez le dessus.

- 5 Placez au four et faites cuire jusqu'à obtention d'une consistance ferme sur le dessus, mais moelleuse à l'intérieur.

Position de la grille : Milieu

- 6 Laissez refroidir dans le moule puis démoulez. Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer 24 heures pour permettre à la texture et aux parfums de se développer.

7 **Pour la décoration:**

Cassez le chocolat dans un petit bol résistant à la chaleur et placez-le au bain marie à feu doux jusqu'à ce qu'il ait fondu.

- 8 À l'aide de l'emporte-pièce, découpez des cercles dans le gâteau. Commencez la découpe au bord du gâteau et veillez à ne pas trop espacer chaque découpe, de façon à obtenir env. 20 pièces. Placez-les sur un plateau.

- 9 Pour répartir le chocolat fondu sur vos bouchées, placez-le dans une poche munie d'une douille très fine et versez le chocolat en filets ou bien décorez à l'aide d'une simple cuillère à café. Laissez prendre. Vos bouchées au chocolat sont maintenant prêtes à être servies !

Conseils

- Si vous ne possédez pas de petit emporte-pièce rond, il suffit de couper le gâteau en 25 parts égales et décorez-les avec le chocolat en suivant la recette.
- Pour une recette sans gluten, vous pouvez remplacer la farine de blé par de la farine de riz en respectant les quantités indiquées.
- Vous pouvez utiliser les chutes de gâteaux pour réaliser quelques cake pops.