



Bouchées fondantes au chocolat et châtaigne



12-15
fondants

Difficulté



20 min



-



20 min



Ingrédients :

- 150g farine de châtaignes
- 50g farine de blé
- 200g sucre
- 200g beurre
- 4 œufs
- 20cl lait
- 80g pépites de chocolat

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Faire fondre le beurre et le laisser tiédir. Dans un saladier, mélanger la farine de châtaigne, la farine de blé et le sucre en poudre.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, et incorporer les jaunes au mélange farines/sucre et bien mélanger. Ajouter ensuite le beurre fondu tout en mélangeant, incorporer ensuite le lait, mélanger à l'aide d'un fouet, la pâte est liquide et elle doit épaissir.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au reste de la préparation. Il ne vous reste plus qu'à ajouter les pépites de chocolat.

Verser la préparation dans les moules de votre choix, moi j'ai utilisé des moules afin de pouvoir avoir des bouchées mais vous pouvez tout aussi bien le faire dans un grand moule. Personnellement je préfère les petites bouchées, c'est plus gourmand...

Faire cuire environ 20 minutes au four, ajuster le temps de cuisson selon la taille des moules que vous utilisez.

Laissez refroidir les bouchées et place à la gourmandise!!!