

Les coeurs chocolatés, ananas aux épices douces

1 pâte feuilletée déroulée

La ganache

50 gr de chocolat noir

50 gr de chocolat blanc

100 gr de crème liquide (10 cl)

Les ananas miellés aux épices

1 boîte d'ananas en morceaux QS de miel liquide

Gingembre, cannelle (ou épices que vous aimez)

Allumez le four à 220°

Préparez 2 plaques de cuisson

Les coeurs

Etalez la pâte feuilletée

A l'aide d'un emporte-pièce "cœur" faites environ 10 coeurs de pâte . Piquez la pâte

Déposez sur une plaque, badigeonnez de lait et de sucre pour dorer

Enfournez

Dès que la pâte commence à gonfler, ouvrez le four et recouvrez les coeurs d'un papier sulfurisé et poser la seconde plaque dessus (pour ne pas avoir des coeurs trop épais)

A la sortie du four, laissez refroidir sur une grille

La ganache

Pendant la cuisson, préparez la ganache

Dans une casserole, versez la crème liquide

Amenez à ébullition

Coupez le feu et jetez les chocolats râpés ou coupés en petits morceaux

Dès qu'ils sont fondus, mélangez le tout

Laissez refroidir

Les ananas

Dans une poêle, déposez les morceaux d'ananas dans le miel, ajoutez un peu de jus de la boîte (sinon la sauce sera trop courte)

Retournez les morceaux d'ananas afin qu'ils s'enrobent de miel et prennent une jolie couleur, ainsi ils seront bien confits

Montage

Prenez 2 "coeurs" de pâtes feuilletés

A l'aide d'une poche à douille déposez des "pocs" de ganache

Posez un second cœur, déposez à nouveau de la ganache

A l'aide d'un couteau, ou d'une spatule passés dans l'eau chaude, égalisez la ganache entre les coeurs

Saupoudrez de cacao ,Posez le cœur dans l'assiette à dessert, déposez autour les morceaux d'ananas et arrosez avec le sirop miel-ananas

