



Coeurs Frangipane



12



préparation
10 minutes



Ingrédients

La base

3 oeufs

150g de sucre cassonade

150g de beurre fondu

200g de poudre d'amande

2 à 3 CS de rhum

La coque en chocolat :

150g de pistoles de chocolat

Préparation

La base :

1. Faire fondre le beurre à l'aide du bol micro-onde et réserver.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Poser le moule 12 cœurs sur une grille perforée.
4. Dans un cul de poule, à l'aide d'un batteur électrique blanchir les œufs et le sucre.
5. Ajouter le rhum, puis la poudre d'amande.
6. Finir par le beurre refroidi et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
7. Verser la pâte dans le pichet verseur puis remplir les empreintes. Déposer une toile de cuisson sur le dessus afin que gâteaux est une pousse régulière.
8. Enfourner 30 minutes à 180°C
9. Attendre une dizaine de minutes avant de démouler.

La coque chocolat :

1. Laver et sécher soigneusement votre moule
2. Répartir les pistoles de chocolat dans les empreintes, remettre dans le four pendant 5 minutes. Le chocolat va fondre avec la chaleur résiduelle.
3. A la sortie du four, étaler le chocolat puis reposer les gâteaux et faire prendre au frais 1h30 à 2h, ou 30 minutes au congélateur.

