

BOUCHEES A LA CONFITURE ET AU CHOCOLAT

Recette proposée par : **Brigitte FILIPPI**

LA HAIE GOURMANDE

d'après une recette proposée par <http://mondedeceline.canalblog.com/>



Ingrédients : Pour 50 bouchées environ

4 œufs moyens

80g de sucre

55g de farine

150g de chocolat noir à 60% minimum de cacao

1/3 de pot de confiture

Préparation : 10mn puis 15mn

Cuisson : 10mn



Préparation :

Préchauffez le four à 210° (Th5)

Battez au fouet 2 oeufs entiers, 2 jaunes et le sucre. Lorsque le mélange a bien blanchi, incorporez y la farine en mélangeant bien.

Montez 2 blancs en neige. Mélangez délicatement à la préparation précédente.

Mettez dans les empreintes en silicone et cuisez 10 min environ.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain marie de préférence.

Démoulez les génoises et réservez les.

Tartinez les empreintes de chocolat avec un pinceau (la couche doit être assez épaisse) puis mettez à peine une cuillère à café de confiture puis posez la génoise.

Laissez prendre au frais, sur la plaque, au moins 1 heure.

Démoulez méticuleusement.

Bon Appétit

Variantes :

Cette recette peut se faire avec toute notre gamme de fruits rouges épépinés selon votre goût. Elle est délicieuse et plus inattendue avec la prune myrobollan, l'amélanchier, le cynorrhodon ou la nèfle.

La Haie Gourmande
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

lahaiegourmande@wanadoo.fr www.lahaiegourmande.fr