

Croquants Amandes Noisettes Chocolat



Pour 30 croquants (mini moules à tartelettes) ou 20 (moule mince pies)

Préparation : 10 minutes

Repos : 1 heure dans un endroit frais ou 1/2 journée à température ambiante

Cuisson : 10 minutes

- 60 g d'amandes effilées
- 40 g de noisettes concassées
- 4 c à soupe de sirop de canne
- 2 c à soup de sucre glace
- 300 g de chocolat (mélange de chocolat noir, pralinoise et chocolat au lait)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez à l'aide d'une spatule en bois les amandes effilées, les noisettes concassées, le sucre glace et le sirop de canne.

Répartissez ce mélange dans le fond des moules choisis. *Soit des empreintes à mini tartelettes rondes ou carrées ou mince pies (comme moi) ou un moule tablelle (comme Jojo).*

Glissez au four pour 7 minutes (j'ai mis 8 minutes) jusqu'à ce que le mélange amandes et noisettes soit bien dorées.

Faites fondre le chocolat haché au couteau au bain-marie ou au micro-onde (30s par 30s) ou au thermomix à 50°.

Répartissez le chocolat sur le mélange amandes/noisettes.

Laissez refroidir dans un endroit frais (hors réfrigérateur) pendant 1 heure ou 1/2 journée à température ambiante.

Démoulez les croquants et conservez dans une boîte métallique hermétique.

Ces petits croquants se conservent vraiment très bien, ce qui permet de les préparer à l'avance et d'en avoir toujours sous la main à la pause-café.