[](http://storage.canalblog.com/94/39/343234/36422794.jpg)

Je vous avez déjà parler de cette [confiture](http://www.canalblog.com/cf/my/?nav=blog.manage&bid=343234&pid=12688874) exquise provenant du site [INDIGEEN](http://fr.indigeen.com/site/index.php?language=fr) dans un autre post...Si vous aimez les chocolats "mon chéri"cette [confiture](http://fr.indigeen.com/site/product_info.php?language=fr&cPath=1_13&products_id=239&sort=7a&filter_pays_origine_id=) est pour vous c'est un délice aussi bien à tartiner qu'en pâtisserie c'est trop trop bon!!!!

INGREDIENTS POUR 8 MINI-ROULES:

\*5 oeufs

\*125g de sucre

\*75g de farine

\*30g de beurre fondu

\*2 cs de kirsh

\*1cc de chocolat en poudre type Van-houten

\*5/6 gouttes de colorant alimentaire rouge(facultatif)C'est juste pour faire un biscuit plus joli.

\*1 pot de [confiture chocolat cerise cherry](http://fr.indigeen.com/site/product_info.php?language=fr&cPath=1_13&products_id=239&sort=7a&filter_pays_origine_id=)

PREPARATION:

Préchauffez le four th 8 à 240°C.Séparez les blancs des jaunes d'oeufs puis fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le cacao en poudre et le colorant tout en continuant à fouetter.Versez la farine en pluie,le kirsh et le beurre fondu et refroidi.Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et posée sur la plaque du four.

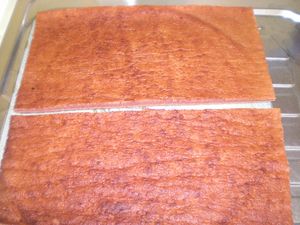
[](http://storage.canalblog.com/09/53/343234/36424370.jpg)

Etalez la pâte avec une spatule,enfournez et faite cuire 8 min. Sortez le biscuit du four.

[](http://storage.canalblog.com/57/30/343234/36424316.jpg)

Coupez les contours et roulez le biscuit dans une feuille de papier cuisson ou un torchon.Laissez refroidir.

[](http://storage.canalblog.com/16/57/343234/36424553.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/44/25/343234/36424598.jpg)

Déroulez et coupez le biscuit en deux.Mouillez les biscuits à l'aide d'un pinceau(sirop:kirsh+sucre+eau chauffer à la casserole).Etalez la confiture et roulez à nouveau.

[](http://storage.canalblog.com/74/29/343234/36424838.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/27/32/343234/36424900.jpg)

Faites fondre 80g de chocolat noir avec 1 cs de beurre et à l'aide d'un pinceau,nappez de chocolat fondu les roulés.Placez au frais.Découpez en portions de 4 chaques roulés.

[](http://storage.canalblog.com/44/80/343234/36425210.jpg)

Reste plus qu'à déguster!!!