

La recette originale:

Les coeurs au chocolat



Rien de mieux pour accompagner un café qu'une petite bouchée au chocolat.

Celles-ci sont faciles à exécuter et encore plus rapides à manger !

Prix: économique

Temps: 40mn

Ingrédients :

2 œufs,

2 cs farine,

2 cs sucre,

2 cs de poudre d'amandes,

2 cs de crème fraîche,

un moule [d'empreintes en forme de cœurs](#). (cs = cuillères à soupe)

et pour le Décor : 50 g de vermicelles au chocolat.

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène et fluide.

Versez l'équivalent d'une cuillère à café au fond de chaque empreinte, pour obtenir de petits cœurs, correspondant à une bouchée.

Enfournez à 180° pour environ un 1/4 d'heure.

Pendant que les cœurs refroidissent, faites fondre le chocolat, lentement, au micro-ondes, dans une soucoupe ou une assiette creuse. Puissance moyenne, par tranche de 30 secondes, surveillez bien qu'il ne brûle pas. Versez les vermicelles au chocolat dans une autre soucoupe.

A l'aide d'une pince (genre pince à cornichon... en plastique), trempez une face des cœurs dans le chocolat chaud, puis dans le vermicelle au chocolat, et laissez les cœurs refroidir complètement. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des cœurs !

<http://routeduchocolat.net/2012/03/05/coeurs-chocolat/>