

## Recette: Les cœurs en chocolat

Niveau des élèves : A1-A2

Auteur : Nicolas Piaia



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 !

**Ingrédients :** (cs = cuillères à soupe)

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](#).

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

..... (mélanger) tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène et fluide.

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

..... (Enfourner) à 180° pour environ un 1/4 d'heure.

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

A l'aide d'une pince (genre pince à cornichon... en plastique), ..... (tremper) une face des cœurs dans le chocolat chaud, puis dans le vermicelle au chocolat, et ..... (laisser) les cœurs refroidir complètement.

..... (renouveler) l'opération jusqu'à épuisement des cœurs!

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