

CUBES DE NOËL



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
30 MIN.

INGRÉDIENTS



Pour 15 bouchées (3,5 cm)

- 100 g beurre mou
- 60 g cassonade + 45 g sucre muscovado (sinon tout cassonade)
- 2 œufs
- ½ c. à café cannelle
- 1 c. à café clous de girofle moulus
- ½ sachet levure chimique
- 125 g farine (T45/55)
- 50 g copeaux chocolat noir
- 150 g noisettes entières
- Décoration -
- 150 g chocolat noir de couverture (Valrhona Caraïbes pour moi)
- 15 noisettes
- (en option/ spray paillettes doré comestible)

Commencez par travailler le beurre en pommade à la cuillère. Ajoutez la cassonade, le sucre muscovado, l'œuf, et les épices puis mélangez bien. Incorporez la farine et la levure. Dès que la préparation est bien homogène, ajoutez les noisettes entières et les copeaux de chocolat. Mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C.

Remplissez chaque empreinte du moule en tassant bien la préparation vers le fond (*si vous laissez des "trous" autour des noisettes, les bouchées se casseront facilement*). Attention, ça gonfle légèrement à la cuisson, donc ne remplissez pas complètement jusqu'en haut. Enfourez pendant 15 minutes.

Laissez refroidir complètement sinon les bouchées vont se casser au démoulage.

Dès que c'est froid, venez couper ce qui dépasse du moule, puis démoulez les bouchées.

Dans le moule en silicone, déposez 2½ palets ou carrés de chocolat noir dans chaque empreinte. Préchauffez le four à 80°C. Dès qu'il est chaud, éteignez le four et posez le moule en silicone dedans pendant 5 minutes, le temps que le chocolat fonde. À l'aide d'un pinceau de cuisine, recouvrez complètement chaque empreinte de chocolat fondu. (*il suffit d'étirer le chocolat vers le haut sur chaque bord*) Déposez les bouchées dans chaque empreinte, par-dessus le chocolat (*posez-les "la tête à l'envers"*)

Laissez refroidir complètement le chocolat avant de démouler les bouchées.

Faites fondre un palet ou carré de chocolat noir à feu doux pour "coller" une noisette sur le haut de chaque bouchée.

Les bouchées se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.



À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

DÉCO PAILLETES (EN OPTION)

Vous pouvez vous amuser avec un spray de paillettes doré comestibles : vous pouvez "pailleter" quelques noisettes ou recouvrir certaines bouchées de paillettes sur la face du dessus, ou faire comme moi et alterner les 2 🍪