

Allumettes de feuilletage à la crème d'amande, glacées au chocolat noir |

Recette pour 12 tapas

Description

Dans l'esprit de l'allumette au fromage nous voilà dans la version sucrée.

Avec une crème d'amande et du chocolat fondu

L'astuce du chef

Utilisez un chocolat noir de qualité (ex: Cacao Barry), cela fera toute la différence lors de la dégustation.

Ingrédients

Feuilletage

- 1 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage

Crème d'amande

- 80 Gr Beurre pommade
- 80 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Oeuf
- 80 Gr Poudre d'amande
- 15 Gr Farine
- 1 Cuil. à soupe Rhum brun

Glaçage au Chocolat

- 350 Gr Chocolat noir
- 100 Gr Amandes concassées
- 30 Ml Huile de pépin de raisin

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Crème d'amande

Dans votre bol de mélangeur, placez le beurre mou ainsi que le sucre et mélanger avec énergie pour faire blanchir la masse. Ajoutez-y les œufs un à un, pendant ce temps tamiser les ingrédients secs. Quand les œufs sont absorbés, ajoutez les ingrédients secs, bien mélanger. Finalisez avec le rhum pour le goût.

Feuilletage

Passez un coup de rouleau à Pâtisserie sur l'ensemble de votre feuille de feuilletage (environ 30cm x 35 cm) au final.

Gardez la feuille dans le frigo, recouverte d'un papier film alimentaire.

Montage

Réalisation

Sur l'ensemble de la feuille de pâte feuilletée, étalez finement une couche de crème d'amande, pas plus de 2 mm d'épaisseur.

Rabattre par la suite un côté sur l'autre, comme si vous fermiez un livre.

Pressez légèrement avec les mains sur toute la surface. Placez le tout au congélateur 5 minutes.

Ensuite, à l'aide d'un couteau, détaillez des bandes de 1 cm de largeur maximum. Soyez le plus régulier possible, cela permettra d'avoir une bonne cuisson régulière et une belle finition.

Il ne vous reste plus qu'à twister chaque bande de feuilletage entre vos mains ou sur la table.

Cuisson

Déposez chaque bande twistée sur une plaque de four recouverte d'un papier cuisson. Laissez un espace entre chaque bande de 2 cm au moins.

Placez le tout dans le four chaud, assurez-vous d'une belle coloration (environ 12 à 15 minutes suivant la puissance de votre four).

Glaçage

Placez les amandes sur une plaque de four, les passer au four durant 5 à 6 minutes pour les torrifier.

Placez le chocolat au bain-marie, une fois bien fondu, retirez-le du feu.

Ajoutez l'huile dans le chocolat, bien mélanger avec une spatule. Laissez le chocolat refroidir à température pièce, ajoutez-y les amandes torrifiées froides.

Mélangez à nouveau, vous êtes prêt à tremper les allumettes aux amandes.

Bon appétit!