



Puits d'amour au chocolat et aux Mirabelles de Lorraine

Préparation : mn Cuisson : 15 mn Attente : Difficulté : Coût :

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 150 g de chocolat fondant
- 3 oeufs
- 1/4 litre de lait
- 40 g de sucre glace
- 2 cuil. à soupe rases de fécule de maïs
- 2 pâtes feuilletées fraîches
- 1 bocal de mirabelles ou 300 g de mirabelles fraîches

PRÉPARATION

Préchauffez le four th 7 (220°C). Découpez dans les pâtes feuilletées 12 disques de 10 cm de diamètre avec un emporte-pièce. Recoupez 6 de ces disques avec un emporte-pièce de 7 cm de diamètre.

Disposez les 6 grands disques sur la plaque à four beurrée. Dorez-les avec 1 jaune d'oeuf et posez dessus les 6 couronnes. Dorez à nouveau et saupoudrez de sucre glace. Faites cuire au four th 7 (220°C) 12 à 15 mn.

Préparez la crème: faites fondre le chocolat cassé en morceaux dans le lait.

Mélangez 2 jaunes d'oeufs avec la fécule puis versez dessus le lait au chocolat en remuant bien. Faites épaissir à feu doux.

Montez les 3 blancs en neige avec une pincée de sel puis ajoutez 1 cuil. à soupe de sucre glace en continuant à fouetter. Incorporez-les délicatement à la crème légèrement refroidie et réservez au frais.

Au moment de servir, évidez le centre des puits d'amour et saupoudrez-les de sucre glace. Garnissez-les de crème au chocolat et des mirabelles soigneusement égouttées.

Vous pouvez parfumer la crème avec du kirsch.

SUGGESTIONS ET CONSEILS

Accord de vins :

Vin Jura » Macvin du jura de liqueur blanc

Vin Haut Poitou » Pineau des charentes de liqueur rosé

Vin Languedoc Roussillon » Banyuls grand cru doux naturel rouge