

Bredele

Chocolat-Gingembre-Noix

Temps de réparation : 20 mn

Repos de la pâte : 1 H

Cuisson 170° C : 7 mn

Glaçage et garniture : 5 mn

INGREDIENTS

- 50 gr de chocolat noir à pâtisser
- 2 jaunes d'œufs
- 100 gr de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 gr de noix moulues
- 1 pointe de couteau de levure chimique
- 1 pointe de couteau de gingembre en poudre.



Pour le glaçage et la finition :

- 100 gr de sucre glace
- un peu d'eau
- 1 pincée de gingembre
- 1 demi cerneau de noix par gâteau



Matériel utile :

- une terrine
- un fouet
- du film étirable
- un emporte pièce "oiseau" (ou autre forme au choix)
- un bol
- un pinceau

emporte pièce "oiseau"

PREPARATION

- Râper le chocolat et réserver,
- verser les jaunes d'œufs un à un dans la terrine,
- ajouter le sucre semoule et le sucre vanillé,
- mélanger à l'aide d'un fouet puis incorporer le noix moulues, la pointe de levure, le chocolat et la poudre de gingembre,
- malaxer à la main et former une boule,
- laisser reposer 1 heure,
- sur le plan de travail, poser une feuille de film étirable,
- écraser la boule de pâte puis la recouvrir d'un second film,
- étaler au rouleau et découper des formes d'oiseau à l'emporte pièce,
- les déposer au fur et à mesure sur une tôle recouverte de papier cuisson (ou sur un tapis de cuisson),
- cuire à 170° pendant 7 mn.

Pendant la cuisson, préparer le glaçage :

- Dans un bol mélanger le sucre glace avec l'eau et la pincée de gingembre,
- couper les cerneaux de noix en deux dans le sens de la largeur et réserver,
- laisser tiédir les petits gâteaux puis les enduire au pinceau du glaçage et poser par dessus un demi cerneau de noix.

Idée gourmande :

Pour garder tout le moelleux à ces petits gâteaux ne pas les faire trop cuire. Mieux vaut une minute de moins qu'une minute de plus.

