

Escargots moelleux au chocolat



Ingrédients

Pour la pâte

- 280 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 170 g de beurre demi-sel, MOU
- 150 g de cassonade
- 1 oeuf

Pour la garniture

- 130 g de noisettes
- 70 g de sucre roux
- 50 g de chocolat noir
- 20 cl de café très fort

Commencer par la pâte à tartiner, c'est la partie la plus longue.

Mettre les noisettes dans un plat qui va au four et enfourner à 180°C pour 15 minutes.

Laisser refroidir un peu, frotter les noisettes entre vos mains pour enlever la plus grosse partie de la peau, puis les mixer le plus finement possible. L'odeur qui se dégage est juste divine.

Râper finement le chocolat, ajouter les noisettes et le sucre, mélanger. Ensuite, ajouter le café et mélanger jusqu'à la formation d'une pâte.

Mélanger le beurre bien mou et le sucre, puis lorsque le mélange est devenu crémeux, ajouter l'œuf. Mélanger, puis verser la farine et la levure, pétrir à la main jusqu'à ce qu'une boule se forme. Si nécessaire, on peut ajouter un peu de farine pour que la pâte ne soit pas trop collante.

Étaler un grand rectangle de papier cuisson sur le plan de travail et le fariner légèrement, étaler dessus la pâte en forme de rectangle (il peut être nécessaire de fariner un peu au fur et à mesure).

Étaler la pâte au chocolat sur tout le rectangle, puis rouler délicatement sur la longueur en repliant le papier puis en le décollant délicatement. Il faut essayer de rouler assez serré. Envelopper dans le papier et mettre au frigo pour deux heures.

Préchauffer le four à 180°C.

Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Découper des tranches d'environ 5 mm d'épaisseur et les déposer sur la plaque. Enfourner pour 10 à 12 minutes environ : les roulés ne doivent pas trop se colorer.

Attendre une dizaine de minutes, puis les déposer délicatement sur une grille (attention, ils sont encore fragiles à ce stade).

Laisser refroidir. Se conservent jusqu'à 5 jours dans une boîte en métal.