

Hérissons Choco

- **Temps de préparation** : 1 heure et 10 minutes
- **Temps de cuisson** : 25 minutes

INGREDIENTS

- 90g de chocolat noir pâtissier
- 90g de chocolat praliné pâtissier
- 150g de vermicelles en chocolat
- 250g de farine
- 140g de beurre mou
- 70g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf

Pesez et rassemblez devant vous tous les ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette.

ÉTAPE 1 :

Dans un saladier, rendre le beurre mou bien crémeux en tournant avec une cuillère. Ensuite, incorporez le sucre glace.

Incorporez maintenant la poudre d'amande puis l'œuf entier

Quand tout est bien mélangé, incorporez la farine et mélangez bien, de nouveau, jusqu'à ce que tout soit homogène.

Formez une boule avec la pâte et emballez-là dans du film alimentaire avant de la mettre au réfrigérateur pour une bonne heure. La pâte va durcir un peu avec le froid.

ÉTAPE 2 :

Quand la pâte est bien froide, prélevez de quoi faire une boule de la taille d'une balle de ping-pong, déposez-là sur une plaque et, avec le pouce et l'index, pincez légèrement une extrémité pour former le museau du futur hérisson.

Recommencez ainsi jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

ÉTAPE 3 :

Mettez à cuire dans un four chaud, à 190°C pendant 25 minutes. Il faut que vos hérissons soient joliment dorés.

ÉTAPE 4 :

Quand ils sont cuits, faites fondre les carrés de chocolat au bain-marie en remuant régulièrement. Dès que le chocolat est fondu, laissez-le dans le bain-marie mais coupez le feu. La chaleur maintiendra votre chocolat liquide.

Saisissez vos petits hérissons par le museau et trempez leur corps dans le chocolat fondu en laissant bien le museau dégagé.

Egouttez le surplus de chocolat et trempez-les sans attendre dans les vermicelles.

Déposez vos hérissons sur une plaque ou sur une grille pour attendre un peu que le chocolat fige. Si vous êtes pressés, vous pouvez les mettre quelques minutes au réfrigérateur.

A l'aide d'un petit pic en bois trempé dans le chocolat fondu, réalisez deux petits yeux et un joli museau en chocolat pour chaque hérisson.

Et voilà ! Vous n'avez plus qu'à les manger.

