

Bouchées Mozart

Pour la pâte :

100 gr de noisettes moulues

100 gr de farine

50 gr de fécule

150 gr de beurre

2 jaunes d'œufs

120 gr de sucre glace

1 cuil. à soupe de rhum

Entre autres :

200 gr de pralin

50 gr de crème liquide

4 à 5 cuil. à soupe de liqueur au chocolat

Sucre glace

Grains de café en chocolat

Pétrir tous les ingrédients pour la pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et mettre 1-2 heures au frais. Puis abaisser la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur env. 4 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce correspondant à des écus d'env. 4 cm de diamètre. Les disposer sur une tôle à pâtisserie préalablement tapissée de papier sulfurisé.

Température de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, gaz thermostat 2.

Temps de cuisson : 10 à 15 mn.

Pour la garniture, chauffer le pralin au bain-marie. Faire bouillir la crème et laisser tiédir légèrement et incorporer la liqueur. Garnir la moitié des écus avec cette crème et recouvrir immédiatement avec un autre écu. Saupoudrer de sucre glace.

Appliquer au centre une petite touffe de crème et déposer un grain de café. Bien laisser refroidir.