



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



**COUP
POUCE**



Bols en biscuits aux brisures de chocolat

Par Coup de Pouce

On retombe en enfance en garnissant ces bols de crème glacée!

INGRÉDIENTS

Pâte à biscuits:

- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 2/3 tasses de cassonade tassée
- 1/3 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de farine
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/8 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1 1/2 tasse de brisures de chocolat mi-sucré

Sauce au chocolat:

- 3 oz de chocolat non sucré haché
- 2 cuillères à thé de beurre

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec la cassonade et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Ajouter l'œuf et la vanille en battant. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de sodium. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre jusqu'à ce que la

Préparation	30 minutes
Cuisson	15 minutes
Réfrigération	30 minutes
Portion(s)	15 portions

pâte soit homogène. Ajouter les brisures de chocolat et mélanger. (La pâte à biscuits se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

2. Répartir la pâte à biscuits, 1/4 t (60 ml) à la fois, dans 15 moules à muffins. Presser la pâte au fond et sur les parois pour former des petits bols. Réfrigérer 30 minutes.

3. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. À la sortie du four, presser immédiatement un verre à shooter sur la pâte pour lui redonner sa forme et laisser refroidir complètement avant de démouler.

4. Faire fondre le chocolat non sucré et le beurre. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse. À l'aide d'un pinceau, couvrir de chocolat fondu les parois intérieures des bols de biscuits. Laisser reposer jusqu'à ce que le chocolat ait pris.

Un bon truc

Pour obtenir de beaux bols, on utilise des moules à muffins en métal plutôt qu'en silicone.