



Desserts

Torsades au chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
150 grammes de chocolat noir (ou lait)
30 grammes de noisettes (écrasées)
1 œuf

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Chauffez le chocolat très doucement au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Roulez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné. Répandez le chocolat sur la pâte ainsi que les noisettes.

Coupez des lanières droites de pâte le long du côté court. Tournez chaque lanière quelques fois sur elle-même jusqu'à l'obtention d'une belle torsade.

Placez les torsades sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez un espace suffisant entre chaque torsade parce qu'elles prennent du volume en cuisant. Badigeonnez chaque torsade avec de l'œuf battu.

Enfournez les torsades au chocolat jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (environ 20 minutes).

Conseil: Râpez un peu de zeste d'orange sur le chocolat avant de former les torsades pour donner un goût supplémentaire.

Ustensiles de cuisine

Four

