



Petits gâteaux

Cigarettes au chocolat



18 min **15 min** **3 min** **0** **324**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cigarettes

50 g **Sucre glace**
50 g **Beurre**
50 g **Blanc(s) d'oeuf**
40 g **Farine**

Ingrédients pour le chocolat

100 g **Chocolat noir**
1 c. à soupe **Crème
liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation et cuisson des cigarettes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Battre au fouet le beurre ramolli avec le sucre glace.
- 2 Incorporer peu à peu le blanc d'œuf, toujours en fouettant.
- 3 Tamiser la farine puis l'incorporer à la préparation précédente.
- 4 Couper le papier sulfurisé en carrés d'environ 12 cm de côté.
- 5 Étaler très finement (moins d'1 mm d'épaisseur) une cuillère à café de pâte sur chaque carré de papier sulfurisé.
- 6 Poser les carrés sur une plaque de four et faire cuire pendant 3 minutes environ selon la puissance du four.
- 7 Surveiller attentivement la cuisson car les cigarettes brûlent très rapidement.
- 8 Dès que la pâte commence à dorer, sortir les carrés du four et rouler tout de suite les cigarettes encore chaudes. Réserver.

Étape 2

Dressage

- 1** Mettre le chocolat et la crème dans un bol et faire fondre le tout au micro-ondes. Mélanger.
- 2** Tremper chaque moitié de cigarette dans le chocolat. Secouer pour enlever l'excédent et poser sur une grille jusqu'à ce que le chocolat soit dur.