



Confiseries, friandises, chocolats

Chocolats fourrés à la pâte d'amandes et au citron



4h20

TEMPS TOTAL

1h10

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

3h

REPOS

432

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la garniture

60 g **Fruits confits**
60 g **Citron(s) confit(s)**
120 g **Amande(s) en poudre**
120 g **Sucre glace**

Ingrédients pour l'enrobage et le décor

250 g **Chocolat au lait**
1 **Fruits confits**

Étape 1

Préparation de la garniture aux amandes et citron confit

- 1 Mixer finement le melon confit et le citron confit.
- 2 Transvaser la pâte obtenue dans un saladier, mélanger avec la poudre d'amandes et le sucre glace.
- 3 Pétrir à la main ou utiliser un robot pâtissier jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- 4 Abaisser la pâte sur du papier sulfurisé sur 1 cm d'épaisseur.
- 5 Laisser sécher pendant 1 heure.
- 6 Faire glisser le papier sulfurisé sur une planche puis découper des carrés à l'aide d'un couteau.

Étape 2

Les étapes

- 1 Faire fondre le chocolat au bain-marie en le tempérant si possible.
- 2 Tempérer le chocolat noir est l'amener à une température de 45°C, le redescendre à 27°C puis le

maintenir à une température de travail de 33°C.

- 3** Tremper à l'aide d'une fourchette chaque carré de pâte d'amandes dans le chocolat.
- 4** Egoutter le chocolat en faisant des va et vient en hauteur avec la fourchette.
- 5** Disposer les carrés sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 6** Décorer de cubes de citrons confits.
- 7** Laisser durcir le chocolat pendant au moins 2 heures.