

CORNETS DE BONBONS



Ingrédients pour une dizaine de cornets environ :

- *2 oeufs
- *100g de beurre fondu
- *100 g de sucre
- *100 g de farine
- *1 sachet de sucre vanillé
- *100 g environ de chocolat noir
- *sucre coloré (facultatif)

Préchauffez votre four à 180°. Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé et graissez-les légèrement.

Si vous avez des tapis de cuisson (silpat) comme moi, vous n'avez aucune préparation à faire. Dans un saladier battez les oeufs avec les sucres jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporez ensuite le beurre fondu et enfin la farine tamisée. Mélangez pour obtenir une pâte bien lisse.

Prélevez une bonne cuillère à soupe de pâte et déposez cette pâte sur la plaque (photo ci-dessous). Avec le dos de la cuillère étalez et faites des formes rondes ou ovales de 13 à 15 cm (vous pouvez faire les cornets plus petits bien sûr).

Faites-en deux en les espaçant assez. Ne faites que deux ronds de pâte pour pouvoir façonner les cornets plus aisément.

Enfournez pendant 8 à 10 mn (il vaut mieux surveiller car tout dépend de votre four). Pendant ce temps préparez d'autres biscuits à cuire sur l'autre plaque.

Lorsque les bords des biscuits de la première fournée sont bien dorés, vous pouvez retirer la plaque du four et y placez la seconde.

Découpez délicatement le premier biscuit cuit, enroulez-le en forme de cornet et laissez-le durcir sur une grille. Faites de même pour le second.

Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Cassez ensuite le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie en remuant. Trempez l'extrémité large des cornets dans le chocolat et posez-les à l'envers sur des verres étroits. Laissez durcir un peu puis décorez éventuellement de paillettes, petites perles, sucres colorés ou fruits secs hachés. Laissez durcir à nouveau et remplissez de bonbons.