

MIGNARDISES

*1 pâte à biscuit vegan cuite
(30 cm sur 25 cm)
125 g de pâte d'amandes tricolore
7 pruneaux
7 abricots secs
1 pot de confiture de mûres
3 c. à s. de noix de coco râpée
150 g de chocolat noir
150 g de cerneaux de noix
un peu de pralin
un peu de café
un peu d'essence d'amandes
un peu de sucre cristallisé
30 g de margarine végétale
150 g de sucre glace*

1) Ouvrir à demi les abricots et les pruneaux. Faire des petites boules allongées avec la pâte d'amande verte et en insérer une dans chaque abricot. Les rouler ensuite dans le sucre cristallisé. Faire de même avec la pâte d'amandes rose et les pruneaux.

2) Découper dans la génoise 14 carrés. Écraser la margarine avec du sucre glace et un peu d'essence d'amandes, pour confectionner une crème. En tartiner les carrés et les coller deux par deux. Les rouler dans la confiture, puis dans la noix de coco râpée.

3) Découper dans la génoise 14 triangles. Les tartiner de confiture, les coller deux par deux, et les surmonter d'un morceau de noix. Mouiller d'un peu de café fort 60 g de sucre glace, pour obtenir un fondant et y plonger les triangles, un par un. Laisser solidifier avant de déposer sur le plat de service.

poser sur le plat de service.

4) Découper dans la génoise 7 ronds (de 3 cm de diamètre), en utilisant par exemple un verre à goutte, pour obtenir un tracé régulier. Faire fondre 50 g de chocolat au bain-marie et en enduire le pourtour des ronds. Tartiner le dessus de crème. Terminer par une couche de fondant blanc (obtenu en mélangeant à un peu d'eau le reste du sucre glace) et un peu de pralin.

5) Avec la pâte d'amandes blanche, faites des petits boudins et plonger les extrémités dans le chocolat fondu.

6) Ajouter au chocolat fondu le reste du chocolat et le faire fondre à nouveau. Sur une plaque, déposer un grand rectangle de papier aluminium. Dès que le chocolat est prêt, déposer sur cette feuille des petits ronds de chocolat fondu (à l'aide d'une petite cuillère). Sur chaque rond, déposer un cerneau de noix, ou des pignons ou autres fruits secs. Laisser solidifier, puis décoller doucement.