

S'mores au café et Brugge Vieux

Ingredienten:

Ingrédients (pour 8 pièces)

Pour les biscuits

- 100 g de Brugge Vieux en bloc, sans croûte
- 150 g de farine
- 1 stick d'expresso en poudre instantané (1,8 g)
- 1 œuf

Pour le fourrage

- 8 marshmallows
- 8 fines plaquettes de chocolat (type matinette)
- 2 c à s de compote d'airelles

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Mixez le Brugge Vieux en granulés dans un robot ménager. Ajoutez la farine, le beurre, l'expresso en poudre et un œuf et mixez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
3. Abaissez la pâte entre deux feuilles de film plastique. Déposez la feuille de pâte sur une plaque de four garnie de papier de cuisson et faites cuire pendant 20 minutes.
4. Sortez du four et coupez sans attendre en 16 carrés de la taille d'un marshmallow. Laissez refroidir sur une grille.
5. Préchauffez le grill du four à son niveau le plus haut.
6. Garnissez 8 biscuits avec une plaquette de chocolat. Déposez un marshmallow dessus. Tartinez les 8 autres biscuits de compote d'airelles et déposez-les au-dessus des marshmallows. Disposez les s'mores sur leur tranche, l'un à côté de l'autre dans un plat qui va au four et faites griller 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le marshmallow soit doré.
7. Sortez du four et servez immédiatement.

On peut aussi brûler les marshmallows avec un chalumeau à crème brûlée ou les griller sur un feu de bois. Dans ce cas, préparez 8 biscuits avec une plaquette de chocolat et 8 à la compote d'airelles. Faites griller les marshmallows sur le feu et déposez-les sur le chocolat. Couvrez avec le biscuit aux airelles et servez sans attendre.

A préparer à l'avance

- Les étapes 1 à 5 peuvent être préparées à l'avance.

Bon appétit !

4 personen

40 min

Dessert

2

