

bricks au chocolat

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :40 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 144.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.79

Les ingrédients

- 1.0 u Oeuf
- 2.0 u Jaune d'oeuf
- 60.0 gr Sucre roux
- 1.0 cc Féculé de maïs
- 25.0 cl lait demi écrémé
- 10.0 gr Beurre
- 60.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 8.0 u Feuille de brick
- 2.0 cs sucre glace

Préparation de la pâte au chocolat

Dans un plat, mélangez: les 2 jaunes d'oeufs avec le sucre roux,et la féculé.

Dans une casserole, faites bouillir le lait et y incorporer les jaunes d'oeufs sucrés et refaites chauffer jusqu'à ébullition. Puis y mélanger le beurre fondu avec le chocolat en morceau pour le faire fondre. Vous obtenez ainsi une crème au chocolat. Couvrir la crème avec un film plastique

Préparation des bricks

Couper chaque feuille de bricks en bande de 5cm de large, posez une grosse cuillerée à café de crème au chocolat au bout de l'angle gauche d'une des bandes; pliez l'angle droit sur la gauche pour obtenir un triangle et couvrir de la crème. Renouvelez l'opération de gauche à droite et ainsi jusqu'à la fin du rectangle.

Faites de même avec les autres bandes.

Collez les extrémités des bricks avec l'oeuf entier battu.

Cuisson

Dans un wok, faites chauffer de l'huile de friture et faites y frire les bricks pendant 5 min.
Puis absorbez l'excédent d'huile avec du papier absorbant.

Présentation

Servez le tout aussitôt en les ayant saupoudrés de sucre glace.