

pour env. 35 pièces

2 abaisses rectangulaires
de pâte feuilletée
(42 x 25 cm)

les poser l'une sur l'autre, passer
légèrement le rouleau à pâte

Façonnage: découper des cœurs (Ø env. 8 cm) à l'emporte-pièce,
poser sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie, mettre au
frais env. 15 min.

Cuisson: env. 12 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.
Laisser refroidir avec la porte du four légèrement entrouverte,
couper les cœurs en deux, glacer le couvercle.

Glaçage au sucre glace

150 g de sucre glace
1 c. à soupe d'eau et autant de kirsch lisser, partager en deux

2 gouttes de colorant alimentaire
rouge colorer la moitié du glaçage

Crème à la vanille (base)

3 dl de lait
1 sachet de sucre vanillé
50 g de sucre
4 c. à soupe de maïzena
3 jaunes d'œuf frais
bien mélanger le tout au fouet,
amener jusqu'au frémissement en
remuant, retirer la casserole du feu

200 g de chocolat blanc, haché
150 g de beurre, en morceaux
incorporer en plusieurs fois, mélan-
ger jusqu'à ce que le chocolat ait
fondu, refroidir, partager en deux

Crème au chocolat

2 c. à soupe de cacao
1 c. à soupe de kirsch incorporer à l'une des portions

Garniture: à l'aide d'une poche à douille cannelée.

Conservation: cœurs vides, env. 1 jour dans une boîte en fer
blanc; cœurs fourrés, env. ½ jour au réfrigérateur.

Emballage original: tapisser une chemise plastique colorée de
papier capitonné à pralinés. Faire des entailles dans les coins
antérieurs, y passer des rubans assortis pour pouvoir la fermer.
Ranger les cœurs à l'intérieur dans des godets en papier.

