

TRIANGLES MARRON-AMANDE-CHOCOLAT

Un si petit triangle pour un concentré des petites choses que l'on aime... Ou avoir la bonne idée de rajouter dans la pâte des pépites de chocolat noir qui magnifient le goût de l'amande et la saveur du marron !

Pour 8 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



8 feuilles de pâte Filo (pour obtenir 16 lanières doublées)

250 g de crème de marrons

90 g de poudre d'amandes

60 g de beurre

2 œufs

20 g de sucre

1 gousse de vanille

pépites de chocolat

- 1 Allumer le four th 6 (180°C).
- 2 Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Couper la gousse de vanille et gratter l'intérieur au dessus du saladier pour que les grains tombent dans le mélange.
- 4 Ajouter la poudre d'amandes, la crème de marrons et le beurre fondu. Bien mélanger.
- 5 Etaler la pâte Filo, la couper en 4 lanières.
- 6 Etaler une cuillère à soupe du mélange dans un coin d'une bande de pâte, y déposer une **grosse pincée** de pépites de chocolat, replier le coin supérieur droit vers un côté de la bande de façon à former un triangle, replier le long de la bande de façon à "épaissir" le triangle.
- 7 Badigeonner généreusement de beurre fondu.
- 8 Enfourner pour 15 min.
- 9 Déguster chaud-tiède.