

## Chocolat chaud doucement épicé et broutilles au chocolat

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 6 personnes

*chocolat chaud (6 tasses) : • 1L de lait entier • 1 gousse de vanille • 100 g de chocolat noir • 1 bâton de cannelle*

*broutilles (20 biscuits) : • 80 g de beurre • 10 feuilles de brick • 10 cl de crème • 100 g de chocolat noir • 30 g de poudre d'amande • 30 g de sucre glace • 1 oeuf • 1 càs rase de maïzena*

*compotée de pommes : • 1 noix de beurre • 4 pommes • 3 càs de sucre roux • 1 pincée de cannelle • 1 bonne pincée de poudre de vanille (prélevée sur la gousse fendue en deux utilisée pour le lait)*

Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines et en réserver une bonne pincée (pour la compotée de pommes).

1 heure avant, porter la lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux, et ses graines grattées, et le bâton de cannelle, le tout mélangé au fouet.

Dès les premiers bup bup d'ébullition, ôter du feu, sortir le bâton de cannelle, y laisser la vanille, couvrir et laisser infuser.

Préparer la compotée de pommes :

Peler et épépiner les pommes. Les couper en petits cubes, et les mettre dans une poêle anti-adhésive avec la noix de beurre, la pincée de cannelle et celle de vanille.

Faire revenir les pommes 5 à 10 minutes sur feu doux en remuant souvent à la spatule, sans les écraser. Saupoudrer de sucre, et laisser cuire doucement encore 5 minutes en remuant. Laisser refroidir et réserver.

Un peu avant le goûter, préparer les broutilles :

Faire bouillir la crème liquide. Hors du feu, ajouter le chocolat cassé en morceaux et fouetter jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter la poudre d'amandes, le sucre glace, la maïzena. Laisser refroidir, puis incorporer l'oeuf entier. Bien fouetter et laisser un peu refroidir.

Faire fondre les 80 g de beurre. Allumer le four th6, 180°C.

Sur un plan de travail, déposer les feuilles de brick, les couper en deux avec un couteau. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les pourtours de beurre fondu.

Déposer dessus 1 càs de crème au chocolat, déposer une càc de compotée de pommes, puis refermer la demi feuille de brick et la nouer délicatement (ou refermer simplement en pliant en rectangle). Déposer les noeuds sur une plaque anti-adhésive et enfourner pour 10 minutes.

Il vous restera normalement un peu de compotée de pommes, on la servira avec les broutilles et le lait.

Au moment du goûter, faire réchauffer le lait chocolaté en fouettant puis verser dans les tasses. Servir avec les broutilles tièdes et un peu de compotée de pommes restantes (réservée à température ambiante).