

CHOCOLAT ANTILLAIS & ROULÉS À LA CANNELLE

PRISCA MORJON



Préparation	Cuisson	Personnes
10 min	15-20 min	4

Ingrédients

Préparation pour chocolat antillais
Lait demi écrémé
2 pâtes feuilletées pur beurre à étaler
2 càs de cannelle en poudre
2 càs de sucre de canne
50g de beurre
1 jaune d'œuf
Cacahuètes caramélisées concassées ou Pralin

Environ **2,50€**
PAR PERSONNE



Préparation

Mixer le beurre, le sucre et la cannelle jusqu'à obtenir une pâte crémeuse.
Étaler les pâtes feuilletées et garnir la première du beurre à la cannelle.
Ajouter les cacahuètes concassées.
Poser la seconde pâte par-dessus.
Détailler la pâte en lanière et tresser des nattes.
Les disposer dans des moules beurrés.
Badigeonner de jaune d'œuf.
Laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes puis enfourner 15 à 20 minutes.
Laisser refroidir avant de démouler.
Préparer le chocolat en ajoutant la préparation au lait.
Porter à ébullition et laisser épaissir.
Déguster bien chaud avec les roulés à la cannelle.