Pop cakes aux biscuits rose de Reims

Les pop cakes sont la nouvelle tendance bloguesque mettant au rancart les cupcakes et autres whoopies. Il faut dire qu'elles sont plutôt mignonnes ces petites sucettes maison mais présentement archi-sucrées. A déguster en petite quantité, comme une friandise.

Ingrédients (pour une douzaine de popcakes):

- 12 biscuits rose de Reims
- 75 g de fromage Philadelphia
- 100 g de chocolat au lait
- 30 à 40 g de sucre coloré (cristaux, vermicelles,...)
- 12 bâtonnets (j'ai pris des cure-dents)

Préparation :

Réduire les biscuits en poudre très fine en les passant au mixeur. Ajouter le fromage Philadephia par petite quantité, en mixant progressivement : on doit obtenir une pâte homogène et épaisse, qui ne doit pas coller pour la travailler facilement.

Prélever des bouts de pâte de la taille d'une noisette (ou un peu plus gros), roule en boule entre la paume des mains. Déposer sur une assiette et laisser durcir une trentaine de minutes au réfrigérateur.

Faire fondre le chocolat au lait dans une petite casserole ou au micro-ondes. La sauce au chocolat doit être assez onctueuse pour bien napper le pop-cake.

Piquer chaque boule dans son centre avec un cure dents (sans traverser totalement le pop cake). Plonger chaque boule dans la sauce au chocolat , égoutter le surplus et déposer les pop cakes dans une assiette.

Avant que la pellicule de chocolat soit durcie, plonger les popcakes dans un verre où l'on a versé préalablement le sucre coloré. Bien enrober l'ensemble.

Laisser prendre au moins une heure au réfrigérateur.

Le 17 Juillet 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien :http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/07/17/index.html