

# Feuilletés au chocolat fondant express



★★★★★ 4/5 17 votes



par Cvieta de Paris

Ce dessert, que j'ai inventé, est idéal lors d'un goûter avec un bon chocolat chaud, ou si vous avez des invités imprévus. C'est extrêmement facile et rapide à faire.

4 Personne(s) 10 min 20 min 9,88 Facile

## INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée

16 carrés de chocolat dessert (environ 150 g)

nutella

sucres glace (facultatif)

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Préchauffez le four th.6 (180°C).

### ÉTAPE 2

Déroulez la pâte feuilletée, et coupez-la en 2 pour obtenir 4 triangles.

### ÉTAPE 3

Posez 4 carrés de chocolat dessert près de la base de la pâte, sur chaque triangles.

### ÉTAPE 4

Badigeonnez ensuite les carrés avec du nutella pour que le chocolat soit encore plus fondant et meilleur lors de la dégustation.

### ÉTAPE 5

Enroulez chaque morceau pour obtenir un "rouleau", et rabattez la pâte de chaque extrémité afin d'obtenir un long et fin rectangle fourré au chocolat.

### ÉTAPE 6

Posez ces 4 feuilletés au chocolat fondant sur une plaque allant au four, et entaillez légèrement le dessus vos feuilletés en diagonale (3 à 4 petites entailles).

### ÉTAPE 7

Enfournez pendant 15 min et 5 min de plus th.7 (200°C) pour obtenir une cuisson et une dorure parfaite.

© cuisineaz.com