

Translations:Sciences Participatives : Elevage de grillons comestibles/152/fr

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Chemisez un moule à cake avec du papier sulfurisé ou du beurre et de la farine
3. Pour l'appareil : faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie. Une fois le chocolat presque fondu, ajoutez le beurre en morceaux également. Retirez du feu et mélanger le tout. L'inertie du chocolat fondu fera fondre le beurre très rapidement
4. Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre et une pointe de sel (relève le goût des pâtisseries !)
5. Ajouter les œufs au mélange chocolat/beurre, en mélangeant après chaque œuf. Verser ensuite progressivement la farine dans ce dernier mélange, en remuant assez énergiquement pour éviter la formation de grumeaux.
6. Passer vos grillons au four. Il faut qu'ils soient croustillants ! Ajouter-les au mélange précédent, coupés ou non
7. Pour la cuisson : Verser cet appareil dans son moule, mettez à cuire une vingtaine de minutes.
8. Il ne reste plus qu'à déguster !