**Bouchons aux amandes**



**Pour 38 Bouchons aux amandes**

**La farce :  
- 100 g de pâte d'amandes**  
**- 50 g de cerises confites**  
**- 50 g d'écorces d'oranges confites**  
**- 3 càs de rhum ♦**  
**La pâte :  
- 150 g de miel**  
**- 100 g de cassonade**  
**- 60 g de beurre**  
**- 50 g d'amandes hachées**  
**- 50 g d'écorces d'orange ou de citron confites**  
**- 15 g de cacao amer**  
**- 1 càc de cannelle en poudre**  
**- ½ càc de girofle en poudre**  
**- 5 capsules de cardamome**  
**- 1 orange bio**  
**- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 càc rase de levure chimique  
Le glaçage :  
- 150 g de marmelade d'abricots**  
**- 1 càs d'eau**  
**- 200 g de chocolat de couverture**  
**- 20 g de beurre**

**Empreintes à mini-muffins beurrées**  
**préchauffage du four à 160°C (Chaleur tournante)**

**La farce :**Couper la pâte d'amande, les cerises, l'écorce d'orange en petits dés  
Les mélanger à la main dans un saladier avec l'alcool pour obtenir une farce homogène.  
Laisser reposer.  
**La pâte :**  
 Mettre dans une petite casserole le miel, le sucre et le beurre et faire chauffer en remuant jusqu'à ce que le sucre fonde.  
Ouvrir les capsules de cardamome et écraser les grains.  
Hacher les amandes.  
Tamiser dans un saladier la farine avec la levure et le cacao.  
Ajouter les épices, les écorces d'orange (ou de citron) hachées, les amandes, le zeste râpé de la moitié de l'orange et une cuillerée à soupe de jus d'orange.  
Mélanger l'ensemble, faire un puits et verser le mélange au miel ainsi que l'œuf entier et le jaune.  
Mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit homogène.  
Remplir les moules d'une couche de pâte d'environ 1 cm (la pâte est un peu collante, mais elle s'étale peu à peu).  
Déposer une petite quantité de farce à la pâte d'amande, puis couvrir avec la pâte à gâteau.  
**[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)**Ne pas remplir les moules jusqu'en haut car la pâte va gonfler.  
Enfourner pour environ 25 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler délicatement sur une grille et de laisser refroidir.  
**Le glaçage :**Faire chauffer la marmelade d'abricot avec l'eau pour qu'elle devienne fluide.  
Enduire les bouchées de marmelade chaude à l'aide d'un pinceau.  
Laisser sécher les petits bouchons (je les ai mis dans le four à 30° pendant environ une heure).  
Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou comme moi au micro-ondes par petites séquences en surveillant bien et en mélangeant à chaque fois.  
Tremper le haut des bouchons dans le chocolat fondu puis les laisser durcir sur une grille.  
Ranger les bouchées dans une boîte en métal et attendre une semaine avant de les déguster pour laisser les arômes se développer.