 **Puits des sables**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/05/Puits-des-sables-P1030122.jpg) **Pour 6 Puits des sables**

**La** [**pâte sablée**](https://recettes.de/pate-sablee) **et épicée :**  
**- 80 g de beurre pommade**  
**- 40 g de sucre**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 150 g de farine**  
**- 5,5 g -1,5 càc) de levure chimique**  
**- 1 pincée de bicarbonate**  
**- ½ càc de** [**4 épices**](https://recettes.de/4-epices)  
**Cœur au chocolat :**  
**- 30 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 75%**  
**- 20 g de beurre**  
**- ½ càc de cacao amer  
Meringue au café :  
- 2 càc de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **soluble + 10 g d'eau  
- 1 blanc d'œuf**  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 25 g d'eau**  
**- cacao en poudre**  
**Empreintes à briochettes**

**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte sablée et épicée :**  
Fouetter le beurre et le sucre pour obtenir une "pommade" onctueuse.  
Ajouter le jaune d'œuf et les 4 épices et bien mélanger.  
Ajouter la farine, la levure et le bicarbonate et travailler au fouet jusqu'à ce que tous les éléments soient bien amalgamés.  
Terminer en faisant une boule à la main.  
Couvrir et laisser la pâte se raffermir pendant une dizaine de minutes au frais.  
Partager la pâte en 6 boules d'environ 50 g.  
Tasser chaque boule dans une empreinte à briochette : La pâte arrive à peu près à la moitié du moule.  
Enfourner pour 8 minutes.  
Sortir la plaque du four et réaliser un trou profond en appuyant au centre de la pâte avec un pilon, ou le manche d'une cuillère en bois.  
Remettre au four pour 5 minutes.   
Reformer le trou en appuyant à nouveau.  
Laisser encore cuire 8 minutes environ.  
Sortir la plaque et poser une grille sur le dessus.  
Retourner délicatement, les "puits" vont tomber.  
Laisser refroidir sur la grille.

**Cœur au chocolat :**  
Faire fondre le chocolat avec le beurre (quelques secondes au micro-ondes pour moi).  
Mélanger et ajouter le cacao.  
Lorsque le chocolat est bien lisse, le répartir dans les puits.  
Laisser refroidir.

**Meringue au café :**  
Diluer le café soluble dans 10 g d'eau chaude.  
Monter le blanc en neige molle avec une cuillerée à café de sucre prélevée sur les 60 g.  
Mettre le reste de sucre et l'eau dans une casserole et en même temps faire chauffer le café.  
Faire chauffer l'eau jusqu'à 105°C (quelques secondes après l'ébullition).  
Ajouter le café bouillant et porter le mélange à 116°C : Il se transforme en sirop.  
**[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)**Ça va très vite, il ne faut pas qu'il se transforme en caramel.  
Retirer du feu et verser immédiatement en filet (en évitant les branches du fouet) sur l'œuf en neige sans cesser de fouetter jusqu'à complet refroidissement.  
Mettre la meringue au café dans une poche à douille et la répartir sur les puits au chocolat.  
Poudrer d'un voile de cacao.  
Garder au réfrigérateur mais les sortir à température ambiante une demi-heure avant la dégustation.