



Dominosteine (Dominos)

© Getty Images / Tina Terras & Michael Walter

Ingrédients

Pour environ 50 pièces

Pour la gelée:

6 feuilles de **gélatine**
380g de **gelée d'abricots ou de groseilles**

100 ml **d'eau**

Pour la pâte:

2 **œufs**

125 g de **sucre**

1 cuillère à café de **cacao**

2 cuillères à café de **gingembre moulu**

½ cuillère à café de **bicarbonate de soude**

200 g de **farine**

1 pincée de **sel**

Pour le marzipan :

300 g de **pâte d'amandes**

100 g de **sucre glace**

10-15 gouttes d'**arôme de rhum**

Pour le glaçage :

350 g de **chocolat**

30 g d'**huile de coco**

Préparation

Commencer par préparer la gelée afin qu'elle ait le temps de durcir. Tapiser un moule rectangulaire de papier d'aluminium. Préparer les feuilles de gélatine selon les instructions de l'emballage et, en même temps, mettre dans une casserole la gelée de fruits et l'eau jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Mettre de côté deux cuillères à soupe de gelée. Ajouter maintenant la gélatine dans la casserole et faites chauffer sans cesser de remuer. Lorsque la gélatine est dissoute, laisser le mélange refroidir légèrement et verser-le dans le moule. Placer le tout au réfrigérateur pendant au moins 3 heures, puis démouler.

Préchauffer le four à 185°C. Battre les œufs avec le sucre. Mélanger les ingrédients secs. Ajouter progressivement ce mélange au mélange d'œufs et de sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Faire cuire dans le même moule que celui utilisé pour la gelée pendant 20 minutes.

Pendant la cuisson du pain d'épices, mettre le massepain et l'arôme de rhum dans un bol et tamiser le sucre en poudre. Bien pétrir. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à la taille du moule utilisé.

Découper la pâte à pain d'épices en un rectangle, réchauffer la gelée mise de côté et l'utiliser comme colle pour poser la feuille de gelée. Placer la pâte d'amande sur le dessus. Mettre le tout au réfrigérateur pendant une heure. Couper ensuite en petits cubes.

Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie. Ajouter l'huile de coco. Enfin, recouvrez les dominos de chocolat et laisser durcir.

Bon appétit !