

Recette express de pains au chocolat maison (sans huile) 🍩

Avec cette recette super simple, vous pourrez réaliser des **pains au chocolat maison** en moins de 10 minutes ! Parfaits pour un petit-déjeuner ou une pause gourmande 😊 Moi, je les prépare avec une **friteuse sans huile Silvercrest**, mais vous pouvez utiliser n'importe quel air fryer.



🌟 Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée (ou 3 pour plus de gourmandise 😊)
- Des barres de chocolat noir, au lait, ou même Kinder
- 1 jaune d'œuf pour la dorure (facultatif mais top pour la brillance ✨)

🌀 1. Préparer la base feuilletée

Superposez 2 (ou 3) pâtes feuilletées pour plus d'épaisseur. Découpez des rectangles d'environ 10 x 15 cm.

💎 2. Ajouter le chocolat

Placez une barre ou deux carrés à 2 cm de chaque bord. Roulez la pâte et pincez bien les extrémités pour éviter les fuites.

🌟 3. Dorure pour briller

Appliquez un peu de jaune d'œuf avec un pinceau.

🔍 4. Cuisson à l'air fryer

Préchauffez à 200 °C. Faites cuire 8 à 10 min à 200 °C en laissant de l'espace entre les pains.

🕒 5. Patience avant dégustation

Laissez tiédir (attention au chocolat brûlant !).

✨ Astuces gourmandes :

Ajoutez un peu de sucre glace ❄️ ou variez avec du chocolat blanc ou des noisettes 🍪