



Minis st honoré au chocolat noir

Ingredients

Pâte

100g de beurre

2 oeufs

80g de sucre

6g de levure

40g de poudre d'amande

80g de farine

Ganache au chocolat noir

80g de chocolat noir

80g de crème liquide entière

Pâte

Pour environ 30 gâteaux

Préchauffer le four 180°C

Mettre tous les ingrédients dans le bol 40s/vitesse 4

Verser la pâte dans votre moule à empreintes et enfourner pendant environ 12 minutes

Ganache au chocolat noir

Faites chauffer la crème que vous ajoutez en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Garnir les gâteaux de ganache et mettre au frais 2h