

Minis st-honoré tigrés au chocolat au lait

Ingredients
Pâte
100g de beurre
2 oeufs
80g de sucre
6g de levure chimique
40g de poudre d'amande
80g de farine
2cuillère à café de vermicelles au chocolat
Ganache de chocolat au lait
80g de chocolat au lait
110g de crème liquide entière

Biscuits

- pour environ 30 biscuits -

Prchauffer le four 180C

Mettre tous les ingrdients, sauf les vermicelles ! dans le bol 40s/vitesse 4

Ajouter les vermicelles et mlanger la maryse

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

Ganache au chocolat au lait

Faites chauffer la crme que vous ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne.

Garnir les gteaux de ganache et mettre au frais 2h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr