



## Mikado maison

### Ingredients

#### Biscuit

75g de beurre mou

50g de sucre glace

1 oeuf

125g de farine

25g de poudre d'amande

#### Nappage au chocolat

60g de chocolat noir

60g de chocolat au lait

10g de beurre

### Biscuit

Dans le bol mettre le beurre mou et le sucre glace 15s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 10s/vitesse 3.5

Verser la farine et la poudre d'amande 15s/vitesse 3

Filmer la pâte et la mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 170°C

Mettre une partie de la pâte dans la presse à biscuit

Faire des bâtonnets sur la silpat et renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte

Enfourner environ 7 minutes

Laisser refroidir

### Nappage au chocolat

Faire fondre les chocolats ensemble au bain marie

Ajouter le beurre et mélanger

Laisser le chocolat tiédir

Plonger les bâtonnets dans le chocolat fondu et disposer sur du papier four

Mettre au frais 1h et déguster