

Biscuit confiance aux amandes, framboises fraîches, ganache au chocolat noir |

Recette pour 24 tapas

Description

Un délicieux biscuit aux amandes fourré d'une riche ganache au chocolat noir et d'une framboise fraîche.

L'astuce du chef

Ce biscuit fait partie de la famille des biscuits meringués, comme le macaron, qui serait en fait son ancêtre. Vous pouvez les congeler dans une boîte hermétique, garnis ou non.

Ingrédients

Pour le biscuit

- 225 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 100 Gr Sucre
- 150 Gr Sucre glacé
- 150 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine

Cuisson des biscuits

- 50 Gr Sucre glacé

Pour la ganache

- 200 Gr Crème 35%
- 20 Gr Miel
- 150 Gr Chocolat noir
- 40 Gr Beurre pommade

Garniture

- 24 Unité(s) Framboises

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **310 F°**

Préparation pour le biscuit

À l'aide du batteur électrique, montez les blancs en neige et ajoutez graduellement le sucre jusqu'à la formation de pics fermes. Passez au tamis les ingrédients secs et ajoutez-les délicatement à la spatule en pliant. À l'aide de la poche à pâtisserie, dressez des biscuits (48) d'environ 5 cm de diamètre sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin (comme vous l'auriez fait pour des macarons). Saupoudrez de sucre glace avant de mettre au four. Cuire environ 12 à 15 minutes.

Préparation pour la ganache

Dans une casserole, portez à ébullition la crème et le miel. Versez sur le chocolat et laissez fondre quelques secondes. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Déposez une pellicule plastique collée directement sur la ganache et réservez au réfrigérateur. Lorsque les biscuits sont froids, déposez une couche de ganache sur une coque, une

framboise et refermez avec un autre biscuit.

Bon appétit!