

Biscuit sablé noisette et chocolat

Recette pour 4 personnes



Description

Biscuit épais et moelleux, consistance sableuse et très chocolaté, recouvert de fines lignes de chocolat au lait.

L'astuce du chef

Attention à votre cuisson, si elle est trop longue le biscuit va sécher.

Dans cette recette, il vaut mieux ne pas assez cuire que l'inverse.

Ingrédients

Biscuit sablé noisettes et chocolat

- 175 Gr Beurre pommade
- 90 Gr Sucre glacé
- 80 Gr Poudre de noisette
- 40 Gr Jaune d'œuf
- 35 Gr Chocolat noir
- 20 Gr Cacao en poudre
- 110 Gr Farine

Finition

- 75 Gr Chocolat au lait

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **345 F°**

Biscuit sablé chocolaté

Dans la cuve de votre batteur, réunissez le beurre et le sucre glace (tamisé). Fouettez jusqu'à l'obtention d'un joli ruban.

Ajoutez la poudre de noisettes puis les jaunes d'oeufs. Faites fondre votre chocolat, réservez-le.

Continuez votre mélange en y ajoutant le chocolat fondu à l'aide d'une spatule, incorporez pour finir la farine et le cacao en poudre tous deux tamisés.

Cuisson

Beurrez et farinez des cercles d'environ 5 cm de diamètre. Posez-les sur une plaque de four avec un papier cuisson (parchemin). À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille unie, remplissez vos cercles avec l'appareil. Assurez-vous de mettre une épaisseur de 1,5 cm de biscuit, enfournez votre plaque dans le four durant 17 min. Pendant la cuisson, faites fondre votre chocolat au lait au bain-marie.

Finition

Démoulez délicatement vos biscuits à la sortie du four. Une fois les biscuits bien refroidis, avec une cuillère ou un cornet en papier dans lequel vous aurez versé votre chocolat fondu, réalisez de fines rayures sur vos biscuits.

Bon appétit!