



Minis st honoré au chocolat noir

Ingredients

Pâte

100g de beurre

2 oeufs

80g de sucre

6g de levure chimique

80g de farine

40g de poudre d'amande

Ganache de chocolat noir

80g de chocolat noir

80g de crème liquide entière

Pâte

- pour environ 30 biscuits -

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mlanger ensemble la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre, les oeufs et le beurre fondu jusqu' obtention d'une prparation homogne

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

Ganache au chocolat noir

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