



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 -

Préchauffer le four 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mélanger ensemble la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre, les oeufs et le beurre fondu jusqu'à obtention d'une préparation homogène

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

Ganache au chocolat noir

Faites chauffer la crème que vous ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Garnir les gâteaux de ganache et mettre au frais 2h