



Minis st-honoré tigrés au chocolat au lait

Ingredients

Pâte

100g de beurre

2 oeufs

80g de sucre

6g de levure chimique

40g de poudre d'amande

80g de farine

2cuillère à café de vermicelles au chocolat

Ganache de chocolat au lait

80g de chocolat au lait

110g de crème liquide entière

Biscuits

- pour environ 30 biscuits -

Prchauffer le four 180C

Mettre tous les ingrédients, sauf les vermicelles ! dans le bol 40s/vitesse 4

Ajouter les vermicelles et mlanger la maryse

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

Ganache au chocolat au lait

Faites chauffer la crme que vous ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogène.

Garnir les gteaux de ganache et mettre au frais 2h