



Mikado maison

Ingredients

Biscuit

75g de beurre mou

50g de sucre glace

1 oeuf

125g de farine

25g de poudre d'amande

Nappage au chocolat

60g de chocolat noir

60g de chocolat au lait

10g de beurre

Biscuit

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le beurre bien mou et le sucre glace

Verser l'oeuf tout en continuant à fouetter

Puis incorporer la farine et la poudre d'amande à la main (ne pas trop travailler la pâte)

Filmer la pâte et la mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 170°C

Mettre une partie de la pâte dans la presse à biscuit

Faire des bâtonnets sur la silpat et renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte

Enfourner environ 7 minutes

Laisser refroidir

Nappage au chocolat

Faire fondre les chocolats ensemble au bain marie

Ajouter le beurre et mélanger

Laisser le chocolat tiédir

Plonger les batonnets dans le chocolat fondu et disposer sur du papier four

Mettre au frais 1h et déguster