

# BISCUITS FOURRÉS À LA CRÈME DE MENTHE

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 heure**

## Ingrédients:

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| - BEURRE DE CUISSON    | 65g           |
| - SUCRE SEMOULE        | 60g           |
| - FARINE               | 100 g         |
| - AMÉLORANT POUR PAIN  | 1.5 c à soupe |
| - CACAO AMER EN POUDRE | 2 c à soupe   |
| - LAIT                 | 2 c à soupe   |

## Crème de menthe :

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| - BLANC(S) D'OEUF(S)        | 1          |
| - SUCRE IMPALPABLE          | 220g       |
| - GET 27 (ALCOOL DE MENTHE) | 1 c à café |

## Enrobage :

|                    |            |
|--------------------|------------|
| - CHOCOLAT FONDANT | 100g fondu |
|--------------------|------------|

## Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat, battez au fouet (ou au batteur électrique) le beurre (en pommade) avec le sucre semoule. Ajoutez la farine et l'améliorant pour pain ainsi que le cacao. Mélangez au couteau jusqu'à obtention d'un pâte molle. Pétrissez-la 1 minute jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
- Étendez cette pâte sur la surface de travail (sur du papier sulfurisé) à une épaisseur de 3 mm.
- Avec un emporte-pièce rond de 4 cm environ, formez les petits biscuits et placez-les sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
- Descendez la température du four à 160°C et enfournez les biscuits pendant 10 minutes.
- Sortez-les et laissez refroidir.
- Crème de menthe : avec le robot, montez le blanc d'œuf en neige ferme, ajoutez le sucre impalpable petit à petit, à faible vitesse, jusqu'à obtention d'un pâte. Ajoutez le Get 27 et si nécessaire, rajoutez un peu de sucre impalpable pour que la pâte soit suffisamment ferme.
- Formez de petite boulette de crème de menthe et pressez-les entre deux biscuits. Laissez prendre quelques minutes.
- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat pour l'enrobage.
- Trempez la moitié du biscuit dans le chocolat fondu puis retirez-le délicatement. Laissez refroidir sur du papier sulfurisé.

## Variante:

Vous pouvez fourrer ces biscuits avec de la crème parfumée à toutes autres sortes d'essences selon votre goût.

## Remarque:

Pour 15 à 20 biscuits

