

Biscuit Façon "Petit Prince"

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- FARINE	200g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 c à café
- BEURRE	80g
- SUCRE SEMOULE	80g
- EAU	50g

Pour la ganache :

- CHOCOLAT BLANC	60g
- CHOCOLAT AU LAIT	140g
- CRÈME FRAICHE	80g (Liquide)



Recette:

- Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le beurre et le sucre semoule. Laissez refroidir.
- Mélangez la farine avec la levure et versez le mélange refroidi. Pétrissez pour obtenir une pâte homogène.
- Formez une boule et filmez-la. Réservez 2 heures au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Au bout de ce temps de repos, étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur.
- Découpez la forme des biscuits à l'emporte-pièce et déposez les biscuits sur une plaque munie de papier sulfurisé. Si vous possédez un tampon à aliment, vous pouvez marquer vos biscuits, comme ceux-ci ...
- Enfournez pour 13 minutes pour obtenir une belle dorure.
- Laissez-les refroidir à température ambiante.
- Pour la ganache, hachez ou râpez le chocolat blanc et le chocolat au lait dans un saladier.
- Faites chauffer la crème puis versez-la sur le chocolat râpé.
- Mélangez avec une spatule et faites fondre complètement au bain marie si cela est nécessaire.
- Faites prendre au réfrigérateur.
- Pour le montage, à l'aide d'une poche à douille, déposez une noisette de ganache sur un biscuit et recouvrez d'un second. Recommencez l'opération avec l'entièreté des biscuits.

Remarque:

Pour 20 pièces environ