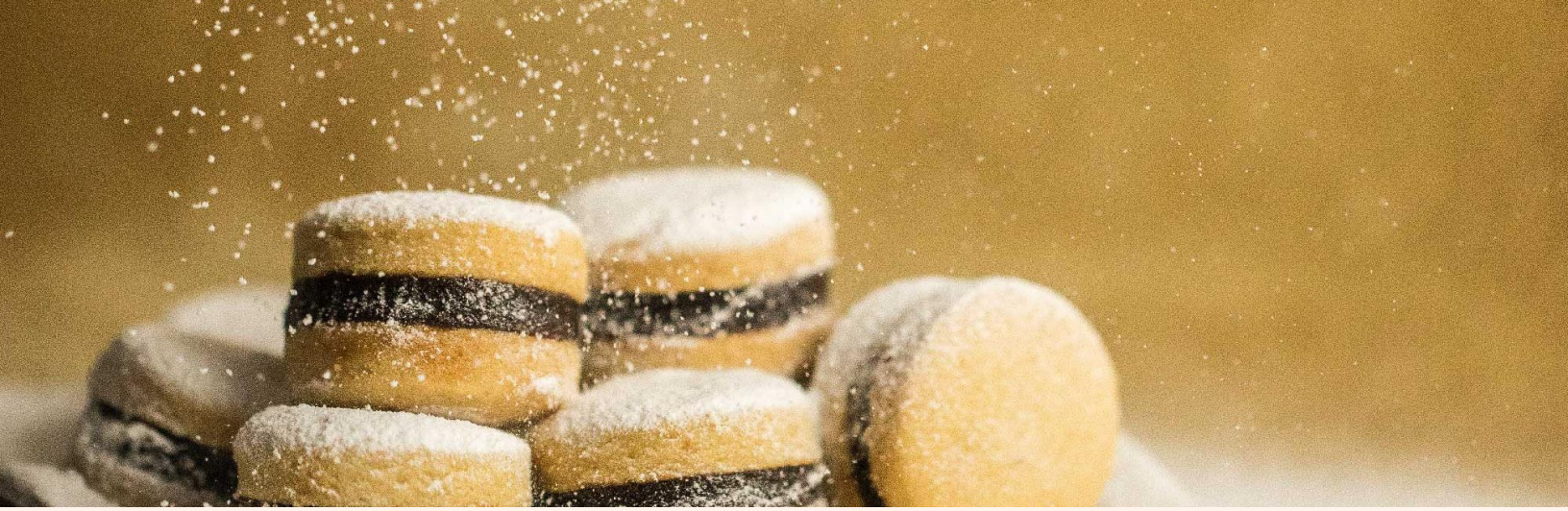


Biscuits fourrés au chocolat

4 pers | 20 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 200 g farine
- 90 g beurre
- 1 jaune d'œuf
- 50 g sucre glace
- 4 c. à s noisette en poudre
- 180 g chocolat noir
- 18 cl crème liquide

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180 °C (Th.6).

Etape 2

Préparer les sablés : mélanger la farine et le beurre coupé en dés en mélangeant avec les doigts de façon à obtenir un sablé grossier.

Etape 3

Ajouter le jaune d'œuf puis verser progressivement le sucre glace et pétrir jusqu'àvobtenir une pâte homogène.

Etape 4

Former une boule et l'envelopper dans un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 h.

Etape 5

Étaler la pâte et découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Parsemer la moitié de noisettes en poudre. Disposer les cercles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson puis enfourner pendant 15 min. Laisser refroidir.

Etape 6

Au-dessus d'un saladier, râper le chocolat noir. Dans une casserole, faire chauffer la crème et la verser ensuite sur le chocolat. Laisser reposer quelques secondes puis
mélanger. Placer au frais pendant 2 h.

Etape 7

Transvaser la ganache au chocolat dans une poche à douille. Napper les sablés sans noisettes, d'une couche de ganache et recouvrir avec le reste des sablés. Servir.