



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 -

Préchauffer le four 180°C

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

Ajouter les vermicelles et mélanger à la maryse

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

Ganache au chocolat au lait

Faites chauffer la crème que vous ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Garnir les gâteaux de ganache et mettre au frais 2h