



Minis St Honoré au chocolat blanc

Ingredients

Pâte au cacao

100g de beurre

2 oeufs

80g de sucre

6g de levure

40g de poudre d'amande

75g de farine

1 cuillère à café de cacao non sucré

Ganache de chocolat blanc

120g de chocolat blanc

60g de crème liquide entière

Les minis St Honoré

- Pour environ 30 minis St Honoré -

Préchauffer le four 180°C

Mettre tous les ingrédients sauf le chocolat blanc et la crème entière dans le bol 40s/vitesse 4

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

Ganache au chocolat blanc

Faire chauffer la crème, l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Garnir les gâteaux de ganache et mettre au frais 2h