

PALETS NOISETTE AMANDE, GANACHE CHOCOLAT

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 4 personnes (8 disques) :

- 70 g de beurre
- 70 g de sucre
- 25 g de lait
- 70 g de noisette grossièrement hachées (ou en poudre)
- 70 g de poudre d'amandes
- 2 càs de farine

Ganache :

- 200 g de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide

Dans une casserole, faire fondre le beurre, le sucre et le lait. Hors du feu, ajouter les noisettes hachées et la poudre d'amandes. Mélanger et ajouter la farine.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étaler des tas de pâte en les espaçant et former des cercles en aplatissant à l'aide du dos d'une cuillère.

Faire cuire 10 à 15 min dans un four th.6. C'est cuit dès que le contour est doré.
Laisser un peu refroidir et réserver.

Préparation de la ganache :

Mettre les fouets du batteur électrique au congélateur et la crème au frais.

Dans un saladier, faire fondre au micro-ondes le chocolat coupé en morceaux.
Bien mélanger.

Sortir les fouets et battre la crème. Incorporer la crème fouettée au chocolat.

Présentation :

Déposer un palet, à l'aide d'une poche à douille cannelée, garnir de ganache et couvrir d'un second palet.