



Les Mikados chocolat noisettes

Recette pour environ 20 grands Mikados. Préparation : 10 min. Frais : 1 h. Cuisson : 15 min.

Ingrédients

Beurre : 125 g, mou
Sucre glace : 125 g
Oeuf : 1
Poudre de noisettes : 50 g
Farine : 250 g
Arôme naturel de noisettes
Chocolat noir ou au lait : 200 g
Crème liquide : 5 cl

Billes de sucre multicolores, vermicelles au chocolat, éclats de noisettes ou autres...

Matériel

une grande jatte
une balance ménagère
film alimentaire
plaque à pâtisserie
papier sulfurisé



Réalisation > la pâte sablée aux noisettes

1. Dans la jatte, mélanger le beurre mou avec le sucre glace et l'oeuf entier.
- enfin, quand je parle d'oeuf entier, c'est d'un jaune et d'un blanc, pas de la coquille évidemment !-
2. Ajouter ensuite la poudre de noisettes, la farine et quelques gouttes d'arôme de noisettes. Bien pétrir et mélanger l'ensemble jusqu'à former une boule compacte et bien lisse.
3. Emballer cette boule de pâte dans un morceau de film alimentaire et la placer au réfrigérateur durant au moins une heure.

Réalisation > la cuisson

4. Préchauffer le four à 175°C.
5. Pour réaliser des bâtons, comme avec de la pâte à modeler, prendre une boule de pâte et l'étirer en boudin de plus en plus fin sur un plan de travail en la faisant rouler sous votre paume. Disposer ces bâtons longs sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et les passer au four durant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
6. Les laisser refroidir. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat et la crème au bain-marie ou au four à micro-ondes. Ajouter ensuite quelques gouttes d'arôme naturel de noisettes et bien lisser le tout à la cuillère en bois.
7. Napper chaque bâtonnet sablé bien refroidi de cette crème au chocolat tiédie, les reposer sur le papier sulfurisé et les saupoudrer de billes multicolores ou d'éclats minuscules de votre choix. Puis laisser complètement refroidir à température ambiante.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com