



Palets au chocolat



Ingrédients (pour une trentaine de biscuits):

- 330 g de farine
- 30 g de cacao pur Van Houten
- 200 g de chocolat noir
- 80 g de chocolat blanc
- 200 g de sucre
- 150 g de beurre demi-sel
- 1 oeuf
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 cuil à café d'extrait de vanille

Préparation :

Mélanger dans une terrine la farine, la cacao, la levure et le bicarbonate.

Faire ramollir le beurre, le fouetter dans une 2ème terrine avec le sucre et l'extrait de vanille.
Incorporer l'oeuf.

Faire fondre 125 g du chocolat noir au bain-marie ou au micro-ondes. Verser le chocolat fondu sur le mélange oeuf-beurre-sucre et mélanger au fouet. Incorporer les ingrédients secs. Amalgamer le tout pour former une boule. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine.

Laisser reposer au moins 30 min au réfrigérateur.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Etaler la pâte au rouleau sur un plan de travail enfariné sur une épaisseur de 3 mm. Découper à l'emporte pièce en forme de cercle.

Disposer les biscuits sur une tôle à four recouverte de papier sulfurisée. Enfourner et laisser cuire 10 minutes environ.

Faire refroidir les biscuits sur une grille à pâtisserie.

Faire fondre le chocolat blanc et le chocolat noir séparément. Pour faire le décort des biscuits, j'utilise une petite seringue mais on peut aussi faire les stries en trempant un fouet ou une fourchette dans le chocolat fondu.

Laisser refroidir pour que le chocolat durcisse.

Le 18 Septembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/09/18/index.html>