

Biscuits noisettes fourrés au chocolat

Préparation 30 mn

Cuisson 10 mn environ

Repos 2 h (c'est beaucoup trop voir conseils plus bas)

Les ingrédients pour 20 biscuits :

200 g de chocolat noir

10 cl de crème liquide

60 g de beurre à température ambiante

100 g de sucre en poudre

80 g de farine

1 oeuf

40 g de noisettes en poudre

1/4 c à c de levure

1 c à c d'extrait de café ou 1 c à c de café soluble

Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat râpé. Ajouter l'extrait de café ou la café soluble et mélanger. Réserver 2 h au frais (voir conseils plus bas).

Préchauffer le four à 160 ° (170° dans mon four). Fouetter le beurre et le sucre pendant 5 mn puis ajouter l'oeuf. mettre ensuite la farine, la levure et la poudre de noisette, mélanger. Prélever des noix de pâte et les répartir sur une feuille silicone ou sur une plaque à pâtisserie, et les aplatir légèrement. Faire cuire 8 à 10 mn, il m'en a fallu 12 dans mon four, aussi adapter la cuisson. Laisser refroidir sur une grille. Répartir sur une moitié des biscuits un peu de ganache et recouvrir avec un autre biscuit.

Conseils :

J'ai fait la cuisson en 2 fournées et j'ai constaté qu'à la deuxième fournée les biscuits gonflaient un peu plus et étaient donc plus moelleux. Aussi je vous conseille de laisser la pâte reposer 15-20 mn. Pour la ganache, dans la recette il est conseillé de la laisser reposer 2 h au frais, et de la mettre ensuite dans une poche à douille. Là je dis bonjour les dégâts, car la ganache est trop dure pour être utilisée, aussi je vous conseille de la laisser à température ambiante et de ne pas trop tarder à l'utiliser. Si elle devient trop dure vous avez toujours la possibilité de la chauffer légèrement au M.O. Le mieux est de commencer par faire les biscuits puis ensuite la ganache pendant qu'ils refroidissent.

Pour la cuisson des biscuits le mieux est de surveiller la couleur et d'adapter la température suivant votre four.