

Mikados maison

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 80g de beurre
- 50g de sucre glace
- 1 œuf (50g)
- 150g de farine
- 250 à 300g de chocolat de votre choix

Préparation

1. Crèmez le beurre avec le sucre glace.
2. Emulsionnez avec l'œuf, puis ajoutez la farine.
3. Formez une boule avec la pâte puis placez-la au frais pendant minimum 1h (ou même une nuit si vous voulez préparer la pâte la veille).
4. Ensuite, sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la se réchauffer (et ramollir).
5. Vous pouvez la retravailler légèrement à la main pour qu'elle soit plus facile à pocher (si vous optez pour la deuxième technique, le découpage au couteau, vous n'aurez pas besoin de réchauffer la pâte).
6. Placez la pâte dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse (si vous avez une presse à biscuit vous pouvez bien sûr l'utiliser, ce sera plus simple) et pochez des petits boudins de pâte d'environ 12cm de longueur sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
7. Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez étalez votre pâte finement et détailler des petits bâtons au couteau, puis passer la pâte au congélateur quelques minutes pour pouvoir séparer les biscuits et les disposer sur une plaque.
8. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant environ 8 à 10 minutes, en tournant la plaque à mi-cuisson.
9. A la sortie du four, laissez-les refroidir et durcir sur la plaque.
10. Pendant ce temps, faites fondre votre chocolat sans dépasser les 35°C.
11. Décollez délicatement les biscuits du papier sulfurisé et trempez-les dans le chocolat fondu ; à ce moment-là, vous pouvez y ajouter des éclats ou de la poudre de fruits secs (noix de coco, noisette...), poudre de framboise, bref ce que vous avez sous la main !
12. Laissez cristalliser, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com