

Palets espresso chocolat



source : "Mignardises", Christophe Escobar - Stéphane Glacier, éditions Dormonval

Pour une 20aine de palets

Prep 30 minutes, Cuisson 15 minutes, Repos 15 minutes

100g beurre

100g sucre roux

10g sucre vanillé (j'ai mis 110g de sucre roux et 1 ccafé extrait de vanille)

1 ccafé café soluble

2 csoupe cacao amer en poudre

1 oeuf

150g farine

1/2 sachet levure chimique (j'ai mis 1 1/2 ccafé)

75g chocolat au lait finement râpé

50g amandes en bâtonnets

100g chocolat noir

1 pincée de sel

Dans un saladier, travailler le beurre, le sucre roux et le sucre vanillé

Dans un bol, mélanger sel, café soluble et cacao amer. Ajouter au mélange de beurre, mélanger.

Ajouter l'œuf puis mélanger à nouveau.

Ajouter la farine et la levure chimique Bien malaxer l'ensemble puis incorporer le chocolat au lait râpé et les amandes.

Former des boules de la grosseur d'une noix

Les déposer avec suffisamment d'espace entre elles sur une plaque couverte de papier sulfurisé

Mettre au réfrigérateur environ 15 minutes

Cuire 8 à 10 minutes à 180°C/th6. Les boules vont s'étaler légèrement au cours de la cuisson.

Refroidir sur une grille.

Fondre le chocolat noir et l'étaler sur les palets à l'aide d'une spatule.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>