

Chocolats aux Galettes St Michel (ou autres biscuits sablés...)

Ingrédients :

1 paquet de galettes St Michel, Sablés de Retz (pour le petit goût coco), ou autres biscuits secs...
120 g de sucre glace (méthode traditionnelle) ou de sucre en poudre ou en morceaux (Thermomix)
350g de chocolat
100 g de beurre
3 cuil. à soupe de lait
(1 cuil. à soupe de Cointreau)

AVEC LE THERMOMIX :

Mettre 120 g de sucre dans le bol et mixer 5 sec/vit 9.
Réserver.
Mettre le chocolat en morceaux dans le bol et mixer 10 sec/vit 9.
Ajouter le beurre et le lait à la poudre de chocolat obtenue et faire fondre 4 min/50 °/vit 2.
Ajouter le sucre glace réservé (et le Cointreau) et mixer 10 sec en montant progressivement jusqu'à la vit 6.
Ajouter les biscuits et mixer 7 à 8 sec/vit 6 ou 7.

A L'ANCIENNE ! (DANS UNE CASSEROLE) :

Mettre le lait et le chocolat en morceaux dans une casserole au bain-marie.
Quand le chocolat est bien ramolli, travailler avec une spatule jusqu'à obtention d'une crème lisse.
Retirer du bain-marie, puis incorporer le beurre ramolli, le sucre glace et le Cointreau en mélangeant bien le tout.
Réduire les biscuits en poudre ou en morceaux (enfermés dans un sac congélation, en les écrasant au rouleau à pâtisserie), puis les ajouter à la crème au chocolat en travaillant à la spatule jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Le mixage des biscuits dépend de la consistance désirée (très fin si on ne veut que le goût de biscuit, plus grossier si on veut de petits morceaux de biscuit dans le chocolat).

Mettre la préparation dans des caissettes, de petits moules ou faire de petits tas sur du papier sulfurisé.
Laisser refroidir quelques heures (24 h si vous pouvez résister à la tentation...) avant de déguster!

L'ajout d'alcool est facultatif et laissé à l'appréciation de chacun, mais déconseillé si les chocolats sont aussi destinés à des enfants !!!