

ETOILES DES NEIGES à la vanille de Tahiti

Pour 10/15 étoiles



100gr de chocolat blanc
100gr de beurre
50gr de sucre glace
50gr de farine
2 oeufs
1/2 gousse de vanille

Pour le glaçage:

100gr de sucre glace
2c.s. d'eau

Préchauffer le four à 180° - chaleur tournante.

Fender la gousse de vanille en deux et prélever les graines. Dans une petite casserole, faites fondre à feu doux le chocolat et le beurre et ajouter les graines de vanille (l'arôme se développe lorsque les graines sont chauffées).

Dans un saladier, mélanger les poudres (farine + sucre glace), ajouter le mélange chocolat/beurre fondu et enfin les oeufs. Mélanger bien pour obtenir une pâte homogène.

Verser la pâte dans un moule en silicone ou dans un plat recouvert d'une feuille de papier sulfurisé. Une fois dans le moule, le mélange doit faire environ 1cm de haut (plus épais, la découpe des étoiles sera plus difficile).

Faire cuire 20 min. Une fois cuit, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et l'eau. Lorsque le gâteau est bien froid, recouvrir le avec le glaçage et entreposer le au frigo et laisser prendre pendant 1h au moins.

A l'aide d'un emporte-pièces, détailler des étoiles dans le gâteau.

A conserver au frais.