

# Bienvenue chez Christhummm

## ~~ Number Cake Chocolat ~~

Prévoir  
les gabaris  
en papier  
sulfurisé



**Pour la ganache :**  
500 ml de crème  
liquide entière  
250 grs de chocolat  
blanc

**Pour la pâte sablée  
aux amandes :**  
200 grs de beurre  
mou  
130 grs de sucre  
1 oeuf  
75 grs de poudre  
d'amandes  
300 grs de farine

**Pour la décoration :**  
tous les chocolats  
que vous aimez !

### Ganache :

- Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat coupé en morceaux
- Couvrir 5 min puis mélanger doucement avec un fouet jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Filmer la crème au contact pour éviter la formation d'une peau et placer au frais minimum 4 h (ou toute la nuit si vous faites la veille)

### Pâte sablée :

- Mélanger le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que l'ensemble soit crémeux
- Ajouter l'œuf, mélanger puis incorporer la poudre d'amande et la farine
- Ne pas trop pétrir sous peine d'avoir une pâte dure !
- Filmer la pâte et déposer au réfrigérateur 15/20 mn
- Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2 mm.
- Replacer le tout environ 10 min au frais pour que la pâte se raffermisse un peu et permette une jolie découpe des chiffres