



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Ma devise : Vite, beau et bon !*



## Gâteau aux papillons de Valina



### INGREDIENTS :

Génoise :  
8 œufs  
240 gr de farine  
240 gr de sucre

Glaçage :  
140 ml de crème  
140 gr de chocolat noir  
70 gr de sucre  
110 gr de beurre

Sablés papillons :  
250 gr de farine  
100 gr de beurre demi-sel  
1 jaune d'œuf  
100 gr de sucre glace  
Fondant  
Colorant rouge

### PREPARATION :

Génoise  
Préchauffer le four à 180°C.  
Dans un bol placé au bain-marie, fouetter les œufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. Enlever la préparation du bain-marie et continuer à battre. Lorsque le mélange est à

**Les Délices de Mimm**

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Ma devise : Vite, beau et bon !*



température ambiante, ajouter délicatement la farine. Verser dans 2 moules à manqué de diamètre différents, beurrés ou en silicone.  
Enfourner pendant 20 minutes.

### Sablés papillons

Mélanger les ingrédients. Former une boule et laisser reposer 2 h au réfrigérateur.  
Étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm, découper les papillons. Les placer sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfoncer doucement les pics à brochettes en bois.

Enfourner à 180°C pendant 12-15 minutes.

Laisser refroidir.

### Glaçage

Porter la crème à ébullition avec le sucre. Hors du feu, ajouter le chocolat haché. Bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser refroidir 10 minutes et ajouter le beurre coupé en morceaux. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Glacer les gâteaux et laisser refroidir.

### Montage

Faire ramollir le fondant au micro-ondes, ajouter le colorant pour obtenir un fondant rose. Recouvrir les papillons, laisser sécher et faire les pois avec un crayon spécial.

Faire des lignes de fondant rose sur le gâteau. Planter les papillons.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>