

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **SABLES COEURS A LA GANACHE AU GIANDUJA**

**Pour 6 ou plus coeurs "Lunettes" :**

**Pâte sucrée de Cyril Lignac : 90g sucre glace - 95g beurre pommade - 30g poudre d'amandes - 55g oeuf entier - 50g fécule de pomme de terre - 180g farine T.55 - 1g sel fin -**

**Tamiser la farine et la fécule. Dans la cuve du robot muni de la feuille battre le beurre avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et le sel. Lorsque le mélange est sableux, ajouter 1/3 de l'oeuf légèrement battu puis 1/3 de la farine/fécule. Quand l'appareil est homogène, incorporer rapidement en 2 fois le reste de l'oeuf et la farine. Ne pas mélanger trop longuement la pâte. L'étaler finement entre 2 feuilles guitare, laisser reposer 1h00 au réfrigérateur.**

**Ganache au gianduja : 200g chocolat noir - 150g gianduja - 200g crème fleurette liquide -**

**Porter à ébullition la crème. Fondre 1 minute au M.O. le chocolat noir. Verser la crème en 3 fois, en la remuant avec une spatule sans amener de l'air à chaque fois sur le chocolat noir. Ajouter le gianduja coupé en dés. Remuer. Si la ganache ne vous paraît pas lisse, ne pas hésiter à se servir du mixeur plongeant. Placer la ganache au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Les biscuits : découper 12 coeurs avec un emporte-pièce. Placer 6 coeurs sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Découper à l'intérieur des 6 autres coeurs un petit coeur à l'aide d'un emporte-pièce. Placer les coeurs évidés et les petits coeurs (ils seront servis avec un café par exemple) sur la plaque à pâtisserie. Lorsque le four est chaud, enfourner et cuire 12 minutes. Ils doivent être blonds. Laisser refroidir.**

**Saupoudrer du sucre glace sur les coeurs évidés. Prendre un coeur plein le recouvrir de ganache. Placer délicatement un coeur évidé. Continuer jusqu'à épuisement.**