

Mini Saint-Ho choco coco



Ingrédients :

pour 2 fournées (2x 15 mini saint-Honoré)

- 75g de beurre fondu refroidi
- 3 œufs
- 75g de sucre
- 75g de farine
- 75 de noix de coco râpée

pour la ganache au chocolat :

- 30g de chocolat
- 40g de crème fraîche entière liquide

Faites fondre le beurre au four micro-ondes ou à la casserole.

Préchauffez votre four à 180°C.

Posez les empreintes sur une plaque aluminium perforée.

Dans un cul-de-poule, au fouet, faites blanchir les œufs avec le sucre.

Ajoutez le beurre fondu, puis la farine et la noix de coco.

Garnir les empreintes sans les remplir trop haut et enfournez pour 15 minutes.

Pour la **ganache chocolat**, faites chauffer la crème dans une petite casserole (à ébullition mais surveillez bien, c'est une toute petite quantité) puis versez en 2 fois sur le chocolat concassé s'il n'est pas en pistoles. Mélangez.

*Pour le **lemon curd rapidou** au four micro-ondes :*

80g de sucre, le jus et un peu de zeste d'1 citron, 1 œuf, 1/2 cuill. à soupe de maïzéna

Dans un bol en plastique, mélangez au fouet ou à la cuillère magique tous les ingrédients. Mettre au micro-ondes 2 x 50 secondes à 750W en remuant entre temps.

Ajoutez 50g de beurre pour plus de gourmandise!