

Mikados maison



-Shopping : pour une soixantaine de biscuits

110 g de farine 55
35 g de sucre
30 g de beurre salé
10 g de lait + 20 à 30 g d'eau
5 g de vanille liquide (1 càc)
1 pointe de couteau de levure
200 g de chocolat à 50 ou 55 %
2 g de mycryo (facultatif)

-In process :

- Dans un saladier, travailler du bout des doigts la farine, le sucre et le beurre, jusqu'à avoir une consistance sablée.
- Ajouter tous les liquides et mélanger jusqu'à avoir une pâte homogène.
- Laisser reposer au frais au moins une heure (moi, je l'ai étalée avant le frigo entre 2 feuilles de papier guitare, mais on peut aussi faire une boule sous film plastique)
- Préchauffer le four sur 185 °.

- Découper de fines bandes (ce que j'ai fait, car c'est plus rapide), ou former des colombins très fins en roulant des petits morceaux de pâte.
- Faire cuire 15 min environ, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.
- Laisser refroidir sur grille.
- Faire fondre le chocolat au micro-ondes, à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois.
- Eventuellement, le tempérer grâce à la courbe des températures, ou avec le mycryo (ce que j'ai fait pour avoir un chocolat plus brillant, sans trace blanche et qui fond moins vite)
- Le mettre dans un récipient haut et étroit (une coupe à champagne pour moi !)
- Napper chaque bâtonnet de chocolat, et poser sur un tapis silicone ou du papier sulfurisé.
- Laisser figer à température ambiante et conserver dans une boîte hermétique.