

La cuisine de Boomy



Pour 19 minis Saint Honoré

- 2 œufs
- 100 gr de beurre
- 100 gr de farine
- 110 de sucre semoule
- 2 cs de poudre d'amandes
- 60 gr de vermicelle au chocolat

Pour la ganache

- 100 ml de crème liquide
- 100 gr de chocolat noir
- 1 cs de miel (facultatif)

Préparation de la ganache qui doit refroidir :

Faire bouillir la crème avec le miel (si vous décidez d'en mettre). Rajouter le chocolat cassé en petits morceaux et laisser le fondre tout en mélangeant à l'aide d'une spatule.

Une fois le chocolat fondu, la préparation doit être bien lisse, laisser refroidir.

La ganache doit durcir pour pouvoir la pocher et la dresser sur les tigrés.

Préparation des tigrés :

Mélanger les œufs et le sucre semoule. Puis ajouter la poudre d'amandes et la farine.

Préchauffer votre four à 160°.

Faire fondre le beurre au micro onde (attention ça va très vite). Laisser le refroidir quelques secondes et incorporer le à la préparation. Ensuite verser les vermicelles au chocolat et mélanger le tout.

Verser cette préparation dans vos empreintes et enfourner pour 15 minutes.

Laisser un peu refroidir avant de démouler et décorer de ganache à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Pourquoi pas remplacer la ganache par de la confiture, du coulis de fruit, des morceaux de fruits, du nutella, de la chantilly.....



La cuisine de Boomy