

OREO maison



Pour la réalisation de 10 OREO il vous faudra :

Pour les biscuits :

50g de farine
50g de cacao en poudre non sucré
40g de beurre
40g de sucre cassonade
25g d'eau

Pour la ganache :

150g de chocolat blanc pâtissier
40g de crème liquide
20g de beurre
1 gousse de vanille

--> Je vous conseille de commencer la recette par la ganache afin qu'elle prenne au frigo.

Pour la réalisation des biscuits cacao :

- 1) Versez le beurre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition.
- 2) Mélangez la farine, le cacao et le sucre ensemble.
- 3) Versez-y le mélange de beurre fondu et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau.
- 4) Formez une boule, filmez-la et réservez pour 30 minutes au réfrigérateur.
- 5) Pétrissez de nouveau la pâte. Si elle s'émiette, rajouter 20g de beurre pommade, et étalez-la sur du papier sulfurisé sur 2mm d'épaisseur. Je déconseille de fariner le plan de travail afin d'éviter les traces blanches sur le biscuit noir. Il vaut mieux utiliser un rouleau en silicone.
- 6) Découpez des petits ronds à l'aide d'une petite verrine ou d'un emporte-pièces.
- 7) Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- 8) Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 12 min à 180°C.
- 9) Faites refroidir à température ambiante sur une grille. Les biscuits durciront en refroidissant.

Pour la réalisation de la ganache :

- 1) Hachez le chocolat blanc et versez-le dans un saladier.
- 2) Faites chauffer la crème liquide avec les graines de la gousse de vanille ainsi que la gousse fendu en 2. Retirez la gousse et versez la crème sur le chocolat blanc.

- 3) Mélangez à la spatule, si le chocolat n'a pas complètement fondu, continuez de faire fondre sur un bain-marie doux.
- 4) Hors du feu, ajoutez les dés de beurre et mélangez. Si la texture vous semble granuleuse, rajouter un peu de lait, la ganache n'en sera que meilleure.
- 5) Faites prendre au réfrigérateur.

Le montage :

A l'aide d'une poche à douille, déposez une bonne noisette de ganache sur la moitié des biscuits et recouvrez du reste de biscuits. Attention à l'assemblage, les biscuits cacao sont fragiles.

Réservez les biscuits au frigo.

Petite astuce : pour faciliter le remplissage de la poche à douille, mettez la poche dans un verre haut et retourner les bords de la poche dessus.