

# Mikados et BN chocolat

by Delphine LMP

PASTRY SHOW JUNIOR



## Ingrédients

---

- 2 Pâtes sablées
- 500g Farine T55
- 340 g de beurre doux
- 102 g de sucre glace
- 100g de poudre d'amandes
- 110 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 90 g d'oeufs
- 250g de crème liquide 35% mg
- 500 g de chocolat lait
- 500g de chocolat noir 60% minimum

## Ustensiles

---

- Cul de poule ( qui passe au micro-ondes) micro-ondes
- Frigidaire ou petit congélateur robot kitchenaid
- Casserole maryse
- Fouet
- Plaque de cuisson
- Papier cuisson, balance

**À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !**



# Étapes

---

## Déroulé pâte sablée :

1. Préchauffer le four à 170°
2. Tout mettre dans le batteur et mélanger.
3. Ajouter l'œuf et mélanger mais pas trop longtemps.
4. Terminer en frasant sur le plan de travail.
5. Diviser la pâte en 2 et en étaler une entre 2 feuilles de papier de cuisson. Placer au froid 15 à 20 minutes.
6. Détailler les sablés
7. Faire cuire 15 minutes. Il faut que ça soit bien doré.

## Déroulé de la ganache :

1. Hacher le chocolat. Faire chauffer la crème, verser sur le chocolat et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Bonne dégustation !



**À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !**

