Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Biscuit au double chocolat

Ingrédients

Pour les biscuits (50) :, 220g de beurre pommade, 140g de sucre, 35g de cacao, 250g de farine, ½ cuillère a café de sel, ½ cuillère a café de bicarbonate de soude, 1 cuillère à café de levure chimique, , Pour le glaçage :, 125g de chocolat noir, 25g de beurre, 1 jaune d'oeuf, 70g de crème, 30g de sucre, 2 càs de petites perles de sucre, ,

Préparation

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à avoir un mélange crémeux. Ajouter le cacao et mélanger jusqu'à avoir une préparation uniformément colorée.
Dans un autre bol mélanger la farine, le sel, le bicarbonate et la levure chimique. Y ajouter ensuite le beurre et le cacao et mélanger jusqu'à avoir une préparation homogène.
Préchauffer le four à 180°C.
Former des petites portions de pâte et les rouler en boule de la taille de noix. Les déposer sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé et avec un doigt former un puits en leur centre.
Cuire 7 à 9 minutes : les biscuits vont un peu craqueler mais doivent rester tendre. Ne pas trop les cuire. Quand ils sortent tout juste du four ils ont gonflé et le puits a un peu disparu, le faire réapparaitre à l'aide du manche d'une cuillère en bois. Laisser ensuite les biscuits refroidir avant de remplir de glaçage.
Le glaçage :
Faire fondre le chocolat, puis y incorporer le beurre. Ajouter les jaunes et fouetter jusqu'à obtenir un mélange lisse. Battre la crème en chantilly avec le sucre et l'incorporer au mélange chocolaté.
Garnir les puits des biscuits de glaçage et avant qu'il ne durcisse saupoudrer de perles.

Notes :