

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **BISCUITS-LUNETTES POUR PAQUES**

**Pâte sucrée : 90g sucre glace - 95g beurre pommade - 30g poudre d'amandes - 55g oeuf entier - 50g fécule de pomme de terre - 180g farine T.55 - 1g sel fin -**

**Tamiser la farine et la fécule. Dans la cuve du robot muni de la feuille battre le beurre avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et le sel. Lorsque le mélange est sableux, ajouter 1/3 de l'oeuf légèrement battu puis 1/3 de la farine/fécule. Quand l'appareil est homogène, incorporer rapidement en 2 fois le reste de l'oeuf et la farine. Ne pas mélanger trop longuement la pâte. L'étaler finement entre 2 feuilles guitare, laisser reposer 1h00 au réfrigérateur.**

**Préchauffer le four à 180°C (th.6).**

**Au bout du temps de repos de la pâte, découper les formes désirées. Les poser sur une feuille de papier sulfurisé elle-même posée sur une plaque à pâtisserie. Profitez-en pour cuire aussi les ronds des oeufs. Enfourner et cuire 12 minutes environ. Les faire refroidir sur une grille.**

**Ganache au gianduja : 200g chocolat au lait Jivara - 150g gianduja - 200g crème liquide entière -**

**Porter à ébullition la crème. Fondre 1 minute au M.O. le chocolat au lait. Verser la crème en 3 fois en la remuant avec une spatule sans amener de l'air à chaque fois sur le chocolat au lait. Ajouter le gianduja coupé en dés. Remuer. Si la ganache n'est pas assez lisse, la mixer au mixeur plongeant. Placer la ganache au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.**

**Saupoudrer de sucre glace les biscuits oeufs troués. Tartiner de ganache les parties pleines des oeufs et des petits ronds. Poser sur les parties pleines les oeufs à trous délicatement. Tartiner les ronds de ganache et poser une perle de chocolat. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation.**