

Diamant aux pépites de chocolat, ganache chocolat noir |

Recette pour 12 biscuits

Description

Biscuit sablé à la pâte de pépite de chocolat, le tout roulé dans le sucre. Finalisez avec une ganache chocolat onctueuse.

L'astuce du chef

Attention de ne pas trop donner de coloration lors de la cuisson au four, au risque de les assécher.

Cuisson un peu plus délicate étant donné que la pâte a déjà une couleur foncée.

Ingrédients

Pâte sablé Diamant

- 180 Gr Beurre
- 85 Gr Sucre glacé
- 1 Unité(s) Oeuf
- 250 Gr Farine
- 25 Gr Cacao en poudre
- 75 Gr Pépites de chocolat
- 2 Ml Extrait de vanille

Finitions

- 1 Litre(s) Eau
- 1 Tasse(s) Sucre

Ganache chocolat noir

- 150 Gr Crème 35%
- 125 Gr Chocolat noir
- 25 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **360 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Pâte sablée Diamant aux pépites de chocolat

Mettez le beurre à la consistance de la pommade, placez-le dans votre cuve de batteur. Ajoutez le sucre glace tamisé et mélangez bien. Continuez avec l'oeuf. Finissez avec l'extrait de vanille.

Mélangez les pépites de chocolat avec la farine et le cacao tamisée, puis ajoutez l'ensemble dans la cuve. Assurez-vous que le mélange soit bien homogène.

Séparez la pâte en morceaux de manière à réaliser 2 boudins.

Finitions

Préparez un bac de sucre et un autre avec l'eau, ainsi qu'une planche à découper. Sortez les boudins

du frigo, passez-les un à un dans le bac d'eau, puis dans celui du sucre. Détaillez les rouleaux en rondelle de la largeur d'un doigt. Placez les diamants sur une plaque de cuisson avec papier. Four à 360°F (180°C) pour environ 10-12 minutes.

Ganache chocolat noir

Faites bouillir la crème, versez-la en trois fois sur votre chocolat, mélangez énergiquement à chaque fois. Une fois le chocolat bien fondu, ajoutez le beurre pommade puis mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Déposez un papier film alimentaire directement sur votre ganache, placez-la au frigo de manière à la conserver.

Sortez la ganache un peu avant de l'utiliser

Finition

Une fois vos biscuits bien froids, réalisez une belle finition avec la ganache (rosace, goutte ou autres)

Bon appétit!