

*Petits gâteaux*

# Sucette biscuit chocolat menthe



**1h 15 min 15 min 30 min 411**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les sucettes

225 g **Farine**  
125 g **Sucre semoule**  
125 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
25 g **Cacao en poudre**  
15 **Bonbon(s)**  
1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation de la pâte

- 1 Verser le sucre et l'oeuf dans la cuve du batteur. Battre pour blanchir l'oeuf.
- 2 Ajouter une pincée de sel, la farine préalablement tamisée et le cacao en poudre.
- 3 Battre de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 4 Il est aussi possible de pétrir cette pâte à la main.
- 5 Ajouter le beurre pommade pendant que le batteur est en marche, puis augmenter la vitesse.
- 6 Ajouter une petite touche de cacao et continuer de mélanger.
- 7 Débarrasser la pâte sur du film alimentaire à l'aide d'une maryse.
- 8 Enfermer la pâte dans le film et former un boudin.
- 9 Donner une ensuite une forme de boudin légèrement conique rappelant celle des sucettes.
- 10 Débarrasser sur une assiette et réserver au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

## Étape 2

## Confection des bâtonnets

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Mettre les bonbons à la menthe dans un torchon et les réduire en poudre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Débarrasser la poudre de bonbons dans un bol.
- 4 Emballer chaque bâtonnet de papier aluminium pour qu'ils ne brûlent pas à la cuisson, laisser juste l'extrémité dépasser.
- 5 Sortir la pâte du réfrigérateur et ôter le film.
- 6 Ôter les extrémités car elles ne sont pas régulières et tailler des tranches assez épaisses avec un couteau éminceur.
- 7 Faire des trous dans la partie supérieure des biscuits avec un emporte-pièces en forme de goutte par exemple.
- 8 Insérer la partie non recouverte de papier aluminium des petits bâtonnets dans les biscuits.
- 9 Placer les sucettes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé à l'aide d'une spatule.
- 10 Remplir les trous de chaque sucette de poudre de bonbons à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 11 Enfourner pendant environ 15 minutes.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Sortir les sucettes du four et laisser refroidir pendant quelques minutes.
- 2 Décoller les sucettes à l'aide d'une spatule et les déposer sur une grille.
- 3 Lorsqu'elles sont complètement froides, ôter l'aluminium qui entoure les sucettes.
- 4 Présenter les sucettes dans un verre et déguster.