



Confiseries, friandises, chocolats
Bouchées à la menthe



1h10 **20 min** **20 min** **30 min** **312**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la base
au chocolat noir**

3 c. à soupe **Cacao en
poudre**
100 g **Beurre doux**
50 g **Sucre semoule**
100 g **Farine**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

**Ingrédients pour le
glacage**

100 g **Sucre glace**
1 **Citron(s)**
20 g **Pâte à sucre**
1 **Etoiles au sucre**
3 goutte(s) **Arôme menthe**

Étape 1

Préparation de la base au chocolat

- 1 Dans le bol d'un robot, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- 2 Ajouter la farine et le cacao amer. Mélanger une nouvelle fois puis ajouter l'oeuf.
- 3 Lorsqu'une boule de pâte se forme, déposer la pâte dans le cadre à pâtisserie chemisé de papier sulfurisé.
- 4 Etaler et égaliser la pâte à la main.
- 5 Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
- 6 Enfourner dans un four préchauffé à 190° (Th. 6-7) pendant 20 min.
- 7 Laisser refroidir dans le cadre à pâtisserie.
- 8 A l'aide d'un emporte-pièce, détailler 24 bouchées. Réserver.

Étape 2

Préparation du glacage

- 1 Dans un bol, mélanger vivement, à l'aide d'une cuillère, le sucre glace additionné de quelques gouttes de jus de citron. Ajouter l'arôme de menthe.

Le glacage est prêt lorsque la préparation est lisse et

- 2 dense tout en coulant encore légèrement de la cuillère.
- 3 A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte à sucre sur un plan de travail.
- 4 A l'aide d'un petit emporte-pièce, détailler 24 formes.

Étape 3

Dressage

- 1 Étaler sur chaque bouchée un peu de glaçage à la menthe.
- 2 Disposer sur chaque bouchée une décoration en pâte à sucre.
- 3 A l'aide d'un cure-dent, poser une goutte de glaçage sur chaque forme en pâte à sucre. Elle permettra de coller une étoile au sucre sur le dessus.
- 4 Servir immédiatement.