Marine Rolland

Petits gâteaux

Biscuits façon prince

2h55	40 min	15 min	2h	370
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les biscuits

260 g **Farine**
80 g **Beurre**
80 g **Sucre semoule**
50 ml **Eau**
0.5 c. à café **Levure chimique**

Ingrédients pour la ganache

150 g **Chocolat noir**
120 ml **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la pâte sablée et de la ganache

1. Porter l'eau à ébullition avec le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ensuite, le laisser refroidir dans un bol.
2. Dans le bol du robot, verser la farine et la levure chimique, mélanger. Puis verser progressivement le mélange eau-beurre-sucre. Mélanger.
3. La pâte est prête lorsqu'elle se décolle du bord du saladier.
4. Placer la pâte sur du papier film, refermer le tout pour bien l'envelopper. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 2 heures.
5. Faire chauffer la crème dans une casserole.
6. Quand elle est chaude, verser la crème sur les carrés de chocolat afin de les faire fondre. Mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
7. La crème et le chocolat peuvent aussi être chauffés au micro-ondes.
8. Placer la ganache au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 2

Réalisation des biscuits façon Prince

1. Sortir la pâte du réfrigérateur et la déposer sur le plan de travail préalablement fariné.
2. Étaler la pâte en conservant environ 3 mm d'épaisseur.
3. À l'aide d'un emporte-pièce cannelé, découper des biscuits dans la pâte.
4. Déposer les disques de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone.
5. Les emporte-pièces cannelés se trouvent facilement sur internet ou dans des magasins spécialisés.
6. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
7. Piquer les biscuits avec un cure-dent pour donner l'aspect d'un Prince acheté en grandes surfaces.
8. Enfourner les biscuits pendant 15 minutes à 180°C (Th. 6).
9. Sortir les biscuits et les placer sur une grille pour les laisser refroidir.

Étape 3

Dressage

1. Utiliser une poche à douille, la replier sur elle-même pour la remplir plus facilement de ganache. Ensuite, remonter les bords et couper le bout de la poche à douille.
2. Déposer une grosse noisette de ganache au chocolat au centre d'un premier biscuit.
3. Coller un deuxième biscuit dessus et le tourner de façon à étaler la ganache. Répéter l'opération pour chaque biscuit puis servir.