

Biscuits moelleux au chocolat, noix de Grenoble, ganache à l'huile d'olive

Recette pour 12 Tapas



Description

Biscuit au chocolat et noix, dans l'esprit d'un macaron, garni de ganache crémeuse à l'huile d'olive.

L'astuce du chef

Plus votre huile d'olive sera de qualité, plus votre ganache sera bonne.

Ingrédients

Biscuits moelleux chocolat

- 100 Gr Chocolat noir
- 100 Gr Beurre demi-sel
- 100 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Oeuf
- 60 Gr Farine
- 50 Gr Poudre d'amande
- 160 Gr Noix de grenoble
- 85 Gr Sucre glacé

Ganache à l'huile d'olive

- 200 Gr Chocolat blanc
- 100 Ml Crème 35% à fouetter
- 140 Ml Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Biscuits moelleux

Mélangez énergiquement les oeufs avec le sucre.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Versez le mélange fondu sur le mix des oeufs.

Ajoutez la farine et la poudre d'amande.

Remplissez une poche à pâtisserie du mélange.

Dressez les biscuits sur une plaque couverte d'un papier de cuisson. Il doivent prendre la forme de macarons d'environ 5 cm de diamètre.

Saupoudrez les biscuits de sucre glace une première fois. 3 minutes plus tard, saupoudrez une deuxième fois.

Parsemez les noix hachées sur les biscuits. Enfournes pour 10 minutes.

Ganache à l'huile d'olive

Faites bouillir la crème et l'huile d'olive. Versez-la en 3 fois sur le chocolat blanc en prenant soin de bien mélanger à chaque fois.

Laissez reposer idéalement 24h dans le frigo avant utilisation.

Bon appétit!