



PETIT LU CHOCOLAT

sans plv et sans blanc d'oeuf

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MIN

TEMPS DE CUISSON: 6 MIN

INGREDIENTS

1 jaune d'oeuf
200g de chocolat noir
sans plv
200g de farine
80g de sucre glace
65G de beurre végétal

PRÉPARATION

De préférence au robot mélanger la farine, le sucre glace avec le beurre mou et le jaune d'oeuf. Vitesse moyenne pour obtenir un mélange homogène.

1. Mettre dans un saladier et réserver filmer 30 min au frigo.
2. Préchauffer le four à 160°.
3. Déposer la pâte sur votre plan de travail fariner et aplatir la pâte au rouleau d'une épaisseur de 2mm environ. Avec le porte empiècement, découper vos biscuit et les déposer sur une feuille sulfurisé sur la plaque du four.
4. Enfournier 6 min jusqu'à coloration, et laisser refroidir avant de mettre votre chocolat.
5. Faire fondre le chocolat noir au micro onde ou au bain mari en remuant bien au fouet pour avoir un chocolat brillant.
6. Recouvrir le moule de votre chocolat et bien étaler à l'aide de la spatule. Mettre au congélateur 3 minutes. Monter vos biscuit en le collant à l'aide de chocolat fondu.

NOTES

Conservation dans une boîte métallique entre des feuilles de papier cuisson.