



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.