



Biscuits croustillants cacao noisette et ganache à la crème de lentilles vertes

Étape 1 : La pâte à biscuits

- 50 g de sucre glace
- 35 g de beurre pommade
- 1 œuf moyen
- 50 g de farine
- 12 g de cacao en poudre non sucré
- 1 pincée de fleur de sel
- 50 g de poudre de noisette



Mélanger les ingrédients secs ensemble. Incorporer le beurre mou à la main puis ajouter l'œuf.

Former un boudin de 3 à 4 cm de diamètre. Emballer de film étirable et placer au frais pour la nuit.

Le lendemain, placer le boudin au congélateur 15 minutes. Préchauffer votre four à 180°. Découper le boudin en rondelles régulières de 2 millimètres. Mettre sur une plaque et cuire 15 minutes environ. Laisser refroidir.

Étape 2 : La ganache

125 g de chocolat noir 60%

1 pot de crème de lentilles (la crème de lentilles remplace la crème fraiche !)

15 g de beurre mou

Mettre la crème de lentilles dans un récipient et la faire chauffer au micro-ondes quelques secondes et à faible puissance.

Dans un bain-marie, placer le chocolat haché ou en pistoles, le laisser fondre sur feu doux puis ajouter la crème de lentilles.

Bien mélanger puis ajouter le beurre mou. Laisser refroidir à température ambiante 2 heures environ. La ganache doit pouvoir être pochée.

Étape 3 : Le montage

Sur la moitié des biscuits, pocher une boule de ganache en formant un serpent.

Refermer avec les biscuits restants.

Bon appétit !

