

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

MINI TIGRÉS, MIGNARDISES AU CHOCOLAT ALL COOK

Date : 08/06/2024



Pour: 30 parts
Hors robot
Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 18 min
Temps de repos : 30 min
Accessoires utilisés : Mini bol - batteur



Ingrédients :

120 g de sucre en poudre
20 g d'amandes entières torrifiées
20 g de noisettes entières torrifiées
85 g de beurre demi-sel (coupé en cubes de 1cm)
les poudres réservées
40 g de farine T65
10 g de fécule de maïs
100 g de blancs d'œufs (3 ou 4 selon calibre œuf)
50 g de vermicelles au chocolat ou multicolores
des amandes effilées
du sucre en poudre
3 càs de pâte à tartiner au chocolat et noisettes

Préparation :

Pour la pâte à tigrés :

Placez le mini bol et son couteau dans la cuve du robot, mettez le sucre, les amandes et les noisettes torrifiées. Verrouillez les couvercles avec le bouchon et lancez le prog.Manuel Vitesse 12/30 sec. Retirez le mini bol et réservez. Dans la cuve du robot munie du batteur, mettez le beurre demi-sel coupé en cubes. Verrouillez le couvercle sans couvercle et lancez le prog.Manuel Vitesse 4/130°C/4 min. Ajoutez les poudres réservées, la farine, la fécule de maïs. Verrouillez le couvercle sans le bouchon et lancez le prog.Manuel Vitesse 6/ 15 sec. Versez les blancs par l'orifice du couvercle. Lancez le prog.Manuel Vitesse 5/30 sec. Placez la cuve du robot au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Pendant ce temps, préchauffez le four à 200°C. Ajoutez les vermicelles de chocolat et mélangez. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vitesse 3/10 sec.

Pour le dressage et la cuisson :

Répartissez la pâte dans des moules mini savarins (ou autres moules avec cavité) et placez une toile de cuisson en silicone par-dessus (pour un fond plat). Enfourez pour 18 à 20 minutes de cuisson (selon four).

Pendant ce temps, réalisez une nougatine avec les amandes effilées et le sucre dans une poêle. Enrobez bien les amandes avec le sucre caramélisé et versez sur une toile de cuisson en silicone. Laissez refroidir, cassez ensuite en morceaux. Réservez.

À la sortie du four, posez une deuxième plaque alu sur la toile. Laissez refroidir complètement avant de démouler. Retirez le moule en silicone.

Pour la garniture :

Dans une poche à douille jetable, mettez la pâte à tartiner au chocolat et noisettes. Coupez la pointe et dressez dans les cavités des mini savarins. Piquez-y un morceau de nougatine pour la déco.

Conseils et astuces :

Petites douceurs idéales pour un café ou thé gourmand ou pour terminer un repas sur une petite note sucrée. Les moules savarins sont nécessaires pour la cavité à garnir, la cavité gourmande comme je l'appelle. Les amandes et les noisettes sont torrifiées au grill autosence All Clad.