



## Minis st-honoré tigrés au chocolat au lait

### Ingredients

#### Pâte

100g de beurre
80g de farine
2 oeufs
80g de sucre
6g de levure chimique
40g de poudre d'amande
2cuillère à soupe de vermicelles au chocolat

#### Ganache de chocolat au lait

80g de chocolat au lait
110g de crème liquide entière

### Pâte

- pour environ 30 biscuits -

Préchauffer le four 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mélanger ensemble la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre, les oeufs et le beurre fondu.

Dès que la préparation est homogène y rajouter les vermicelles

Verser la pâte dans votre moule à empreintes et enfourner pendant environ 12 minutes

### Ganache de chocolat au lait

Faites chauffer la crème que vous ajoutez en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Garnir les gâteaux de ganache et mettre au frais 2h