



Biscuits Prince maison

Ingredients

Pâte à biscuits

220g de farine

1 oeuf

50g de sucre glace

50g de poudre d'amande

120g de beurre mou

Ganache chocolat

100g de chocolat noir

100g de chocolat au lait

80g de crème liquide entière

20g de beurre

Pâte à biscuits

- Pour environ 15 biscuits Prince -

A l'aide d'un robot ou à la main, mélanger ensemble la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et le beurre mou, jusqu'à obtenir un mélange sableux

Incorporer l'oeuf

--> Ne pas trop travailler la pâte ! sinon une fois cuite elle sera dure !

Former une boule de pâte, la filmer et la mettre au frais au moins 1h

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte sur une épaisseur d'environ 0,6cm

Emporte piécer, moi j'ai utilisé un emporte-pièce cannelé de 5.5cm

Faire cuire sur une silpat ou du papier four

Enfourner environ 14 minutes

Laisser refroidir

Ganache au chocolat

Faire chauffer la crème liquide

Hors du feu, ajouter les chocolats en petits morceaux

Laisser fondre quelques secondes puis émulsionner jusqu'à ce que la préparation soit homogène

Incorporer le beurre

Mettre en poche et laisser "durcir" au frais

Pocher sur la moitié des biscuits et recouvrir de l'autre moitié
