



LES TIGRÉS AU CHOCOLAT

INFORMATIONS :

- 45min de préparation
- Niveau débutant
- 6 pièces

INGRÉDIENTS :

- 75g de beurre
- 50g de poudre d'amande
- 85g de sucre glace
- 25g de farine
- 75g de blanc d'oeuf
- 70g de pépites de chocolat
- 60g de chocolat
- 60g de crème
- 10g de beurre



RÉALISATION DES GÂTEAUX :

- 75g de beurre
- 50g de poudre d'amande
- 85g de sucre glace
- 25g de farine
- 75g de blanc d'oeuf
- 70g de pépites de chocolat

Faire fondre 75g de beurre dans une casserole, jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette.

Mélanger, avec une maryse, 75g de blanc d'oeuf, 85g de sucre glace, 25g de farine et 50g de poudre amande.

Ajouter le beurre fondu, mélanger délicatement, puis ajouter 70g de pépites de chocolat, mélanger.

Déposer la pâte dans des moules à savarins.

Enfourner 25min à 180°.

RÉALISATION DE LA CRÈME AU CHOCOLAT :

- 60g de chocolat
- 60g de crème
- 10g de beurre

Faire chauffer 60g de crème quelques minutes dans une casserole. Puis y faire fondre 60g de chocolat. Lorsque le chocolat est fondu, intégrer 10 g de beurre et fouetter le mélange.

RÉALISATION DU MONTAGE :

Démouler les gâteaux lorsqu'ils sont cuits.

Déposer une cuillère de crème au chocolat dans le creux formé par le moule.

