

# Recette du Bredala Mulhouse 2017

## Palets givrés

### Ingrédients

- Pour la pâte :
  - 50 g de chocolat noir
  - 275 g de farine T45'
  - 75 g d'amidon de blé « Weisenstärcke » Weizenin trouvé en Allemagne ou de la maizena
  - 125 g de sucre glace
  - 200 g de beurre mais pas pommade
  - 50 g de noisettes torréfiées râpées
  - 1 c. à soupe de cacao en poudre
  - 1 pincée de 4 épices
  - 1 pincée de sel
  - 2 à 3 c. à soupe de crème fraîche liquide
- Pour le décor :
  - 6 c. à soupe de sucre
  - 3 sachets de sucre vanillé
  - 3 c. à soupe de cacao en poudre
  - 150 g de chocolat
  - 30 g de beurre ½ sel

### Préparation

Râpez finement le chocolat.

Dans un récipient, tamisez puis mélangez la farine, l'amidon, le sel, le sucre glace, le cacao en poudre, les quatre épices, les noisettes et le chocolat râpé. Ajoutez le beurre mou coupé en petits morceaux. Mélangez le tout à la feuille plate puis ajoutez la crème fraîche afin d'obtenir une pâte lisse.

Divisez la pâte en deux morceaux, enveloppez les dans du film alimentaire et placez-les au frais pendant au moins 1/2h.

Préchauffez le four à 180°C.

Prélevez de petites quantités de pâte (11/13g) et façonnez des boules de tailles plus ou moins identiques. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Réalisez une cavité dans chaque boule avec le manche d'une cuillère en bois.

Enfournez pour environ 12 minutes et surveillez !

Entre-temps, mélangez le sucre, le sucre vanillé et le cacao un poudre.

Roulez les biscuits encore chauds dans le mélange, puis disposez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

Faites fondre 150 g de chocolat avec le beurre, au bain marie puis remplir les cavités à l'aide d'une petite cuillère. Laissez « prendre »

### Bonne dégustation !

Conservez les biscuits dans une boîte métallique.