



# Délices aux noisettes et chocolat

## Recette



### Ingrédients :

250 g de farine  
50 g de fécule  
100 g de sucre  
1 paquet de sucre vanillé  
100 g de noisettes moulues  
150 g de beurre  
2 œufs  
125 gr de copeaux de chocolat (ou  
100 g de pépites de chocolat) facultatif

Pour le glaçage au chocolat  
50 g de chocolat noir (au moins 60  
% de cacao)  
30 g de crème liquide  
15 g de beurre

Mélangez la farine, la fécule le sucre le sucre vanillé et les noisettes dans une jatte. Ajoutez le beurre froid en flocon et les œufs. Mélangez le tout en pâte lisse avec le crochet pétrisseur du batteur électrique. Y incorporez très rapidement les copeaux ou pépites de chocolat. Formez une boule et l'enroulez dans du papier sulfurisé. Placez 1 heure au frais.

Préchauffez le four à 180° (chaleur tournante 160°) avec une cuillère à soupe prélevez des boules de pâtes et les arrondir avec les mains farinées.

Placez les boules à intervalles réguliers (attention la pâte coule) sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.

Cuire chaque plaque environ 12 minutes au four. Retirez du four et laissez refroidir.

Faire fondre le chocolat, le beurre au bain marie lorsque les deux ingrédients sont fondus y ajoutez le crème liquide et mélangez. Versez cette préparation dans une coupelle y plongez la moitié de chaque petits gâteaux et laissez sécher.

