

La « Sara »

Biscuits « Sarah Bernhardt »

Les biscuits Sarah Bernhardt sont une combinaison irrésistible d'un biscuit macaron aux amandes léger et croquant et d'un riche chocolat crémeux - ils sont également sans gluten!

INGRÉDIENTS

Meringues

- 4 blancs d'œufs
- 1/2 cuillère à café d'extrait d'amande
- 2 1/3 tasses de sucre glace tamisé
- 2 tasses d'amandes moulues

Garniture à la ganache

- 2 tasses de pépites de chocolat noir ou doux-amer
- 1/2 tasse de crème épaisse
- 1 cuillère à café d'extrait d'amande

Enrobage de chocolat

- 1 livre de chocolat noir, soit des carrés de cuisson ou des chips
- 2 cuillères à café d'huile végétale ou de noix de coco



PRÉPARATION

1. Réglez le four à 350°F
2. Mettez les blancs d'œufs et l'extrait dans le bol propre et sec d'un batteur sur socle. Vous pouvez également utiliser un batteur à main. Battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, puis commencez lentement à ajouter le sucre, petit à petit, jusqu'à ce que tout soit incorporé. Continuez à battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. Cela prendra environ 10 à 15 minutes.
3. Incorporez soigneusement les amandes.
4. Verser ou passer la pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Ils peuvent être de n'importe quelle taille, environ 1 1/2 pouces de rond semble un bon format.
5. Cuire au four environ 10 minutes, jusqu'à ce que ce soit pris.
6. Laisser refroidir les biscuits pendant une minute avant de les transférer sur une grille pour terminer le refroidissement.
7. Mettez la crème et le chocolat dans une tasse à mesurer en verre et micro-ondes pendant 1 minute. Remuer jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu et brillant. Si nécessaire, micro-ondes à nouveau pour une très courte rafale. Ne faites pas trop. Incorporer l'extrait. Mettez la ganache au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle refroidisse et épaississe. Cela peut prendre quelques heures.

8. Lorsque la ganache peut être ramassée, déposez un petit monticule sur le côté plat de chaque biscuit, en le lissant en un monticule uniforme. Couvrez toute la surface du biscuit.
9. Remettez tous les biscuits au réfrigérateur pour les raffermir pendant que vous faites l'enrobage de chocolat.
10. Pour faire l'enrobage, j'aime travailler avec la moitié du chocolat à la fois. Mettez la moitié de la quantité de chocolat et d'huile végétale dans un petit bol allant au micro-ondes et chauffez pendant 1 minute. Remuez pour faire fondre tout le chocolat. Si nécessaire, micro-ondes à nouveau par rafales de 15 secondes jusqu'à ce que le chocolat soit lisse et brillant. Ne faites pas trop ou votre chocolat grippera.
11. Laissez refroidir le chocolat fondu pendant environ 5 minutes, puis vous pourrez tremper vos biscuits. Trempez-les tête la première dans le chocolat et posez-les debout sur un plateau. Lorsque vous avez utilisé tout le chocolat, faites fondre l'autre moitié pour le reste des biscuits.
12. Conservez les biscuits au réfrigérateur. Vous pouvez également les geler.

Remarques

Pour l'enrobage extérieur, le chocolat à cuire fondra jusqu'à une consistance plus fine, les copeaux seront plus épais. Si vous préférez l'enrobage de chocolat plus épais, il est préférable d'utiliser des copeaux de bonne qualité.

