



Recette de  
***Choco-cèpes miniatures***

par Cheffe Aurélie BRUN

pour environs 100 miniatures

*Pâte sablée :*

130g farine de blé Archer  
100g farine de lentilles AOP Puy en Velay  
120g sucre glace  
120g beurre de montagne  
1 œuf plein air

*Ganache inversée simplifiée :*

150g chocolat noir Weiss 85%  
30g cèpes séchés de Haute-Loire  
150g crème liquide de montagne  
30g de miel (facultatif)

*Temps :* 30min Fabrication : 15 à 20 min

Cuisson : 10min

Dressage : 5min

Peser le beurre et le laisser ramollir à température ambiante. Mettre le chocolat à fondre en bain marie, pendant ce temps faire infuser les champignons secs taillés en petits morceaux dans la crème tiédie.

Réaliser la pâte sablée : peser toutes les poudres ensemble directement dans la cuve de votre robot pâtissier, à l'aide de la feuille, à petite vitesse, incorporer le beurre ramolli, c'est le sablage. Une fois celui-ci terminé, incorporer votre œuf et laisser tourner le robot pour former une pâte lisse.

Rassembler la pâte sur le plan de travail, en faire un pâton, le filmer et le réserver au frais avant de l'étaler.

Une fois le pâton refroidit, étaler la pâte sur un plan de travail fleuré (fariné légèrement). Détailler à l'aide d'un petit emporte-pièce les sablés miniatures. Les déposer sur plaque et papier sulfurisé. Enfourner à four chaud, 180°C ventilés, pendant 6 à 10 min selon la couleur souhaitée.

Laisser refroidir après sortie du four.

Mélanger délicatement la crème et les champignons au chocolat fondu à l'aide d'une maryse. Former une ganache en mélangeant du centre vers l'extérieur de votre récipient pour obtenir un mélange lisse et homogène.

Mettre une douille dans votre poche, mettre la ganache en poche et dresser sur les mini sablés.

Note :

Les restes de pâte et de ganache peuvent être conservés pour une prochaine utilisation soit en mise sous-vide soit en congélation.