



FONDANT AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE.

Découvrez la recette de ces petits fondant au chocolat et à la menthe. Un délice pour accompagner votre café SENSEO® qui ravira les amateurs de chocolat After Eight !

INGRÉDIENTS (12 BISCUITS)

CHOCOLAT À LA MENTHE

- 350 g de chocolat noir
- 400 g de lait concentré sucré
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 75 g de chocolat blanc
- 1 cuillère à soupe d'extrait de menthe
- 1 goutte de colorant alimentaire vert





COOKIES AU CHOCOLAT

- 120 g de beurre salé
- 250 g de chocolat noir
- 300 g de sucre
- 3 œufs
- 120 g de farine
- 1½ cuillère à café de levure chimique
- 120 g de cacao

GLAÇAGE À LA MENTHE

- 125 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre mou
- 1 cuillère à soupe d'eau très chaude
- 1 cuillère à café d'extrait de menthe

GANACHE AU CHOCOLAT

- 250 g de chocolat noir
- 235 ml de crème liquide

USTENSILES

- Plaque de cuisson
- Papier de cuisson
- Casseroles
- Robot mixeur
- Bol de taille moyenne

PRÉPARATION DU CHOCOLAT À LA MENTHE

ÉTAPE 1

Recouvrez la plaque de cuisson de papier sans y ajouter de matière grasse.

ÉTAPE 2

Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez-y ensuite 250 ml de lait concentré ainsi que la vanille et mélangez le tout. À l'aide d'une spatule, étalez la moitié du mélange sur la plaque de cuisson. Laissez la préparation durcir le tout au réfrigérateur pendant 10 minutes jusqu'à ce que le mélange durcisse. Conservez le restant du mélange à température ambiante.

ÉTAPE 3

Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat blanc avec le reste de lait concentré. Ajoutez-y l'extrait de menthe ainsi que le colorant, étalez le mélange sur la couche de chocolat refroidie. Placez le tout au réfrigérateur pendant 10 minutes jusqu'à ce que cela durcisse.

ÉTAPE 4

Étalez enfin le reste de chocolat noir fondu sur la couche de chocolat blanc à la menthe et placez le tout au réfrigérateur pendant deux heures jusqu'à ce que cela durcisse.



PRÉPARATION DES COOKIES AU CHOCOLAT

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 170 °C.

ÉTAPE 2

Faites fondre le beurre et le chocolat noir dans une casserole ou au four à micro-ondes.

ÉTAPE 3

Laissez refroidir le chocolat fondu pendant 30 minutes et incorporez ensuite le sucre et les œufs. Ajoutez alors la farine, la levure chimique et le cacao. Mélangez bien le tout avec un batteur jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

ÉTAPE 4

Pour chaque cookie, prélevez 2 cuillères à soupe de pâte et façonnez-la en petite boule. Déposez la boule de pâte sur la plaque recouverte de papier de cuisson et aplatissez-la légèrement. Vous devriez obtenir une douzaine de cookies. Veillez à espacer les cookies d'environ 5 centimètres. Faites cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

ÉTAPE 5

Retirez les cookies du four et laissez-les refroidir sur une grille.



PRÉPARATION DU GLAÇAGE À LA MENTHE

ÉTAPE 1

Dans un bol mélangez le sucre glace, le beurre mou et l'eau jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

ÉTAPE 2

Ajoutez l'extrait de menthe et mélangez jusqu'à obtention d'un glaçage et facile à étaler. Si le glaçage est trop épais, il vous suffira d'ajouter de l'extrait de menthe. Si, par contre, le glaçage est trop fin, ajoutez-y du sucre glace.

ÉTAPE 3

Recouvrez les cookies au chocolat de ce glaçage à l'aide d'une spatule. Attention, le glaçage durcit très vite.



PRÉPARATION DE LA GANACHE AU CHOCOLAT

ÉTAPE 1

Placez le chocolat dans un bol de taille moyenne. Dans une petite casserole, faites chauffer la crème à feu modéré et portez-la très brièvement à ébullition, tout en veillant à ne pas faire bouillir la crème. Dès que la crème commence à bouillir, versez-la sur les morceaux de chocolat et mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

ÉTAPE 2

Laissez légèrement refroidir la ganache avant de l'étaler sur le glaçage des cookies au chocolat du centre vers les bords extérieurs.

FINITION

ÉTAPE 1

Cassez le chocolats à la menthe en petits morceaux.

ÉTAPE 2

Décorez la ganache des cookies avec les morceaux de chocolat à la menthe.

DÉLICIEUX!