

Biscuits ou Kango Fourrés au Chocolat

Pour une vingtaine de biscuits :

Pour la pâte des biscuits :

- **250 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **80 g de vergeoise blonde ou de sucre roux**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

Pour la ganache au chocolat :

- **100 g de chocolat noir**
- **60 g de crème fraîche liquide**
- **20 g de vergeoise blonde ou de sucre roux**

1. On commence par réaliser la ganache au chocolat : dans un saladier couper le chocolat en morceaux puis ajouter la crème fraîche.
Faire chauffer au micro onde ou au bain marie. A la sortie, mélanger énergiquement jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
2. Ajouter ensuite la vergeoise (ou le sucre roux) puis mélanger à nouveau.
3. Couvrir et réserver au frais pendant 1h au minimum.
4. Pour la pâte des biscuits, mélanger le beurre mou avec la vergeoise (ou le sucre roux) jusqu'à obtenir un couleur légèrement blanchie.
5. Ajouter l'œuf et la pincée de sel, mélanger à nouveau.
6. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Filmer et mettre au frais pendant 15 minutes.
7. Sortir la pâte du frais puis la retravailler légèrement sur un plan de travail.
8. Étaler la pâte uniformément jusqu'à obtention d'une épaisseur d'environ 3/4 mm.
9. Découper des bandes de pâte de 5 cm de largeur.
10. A partir de chaque bande, découper des rectangles de pâte de 10 cm de long.
11. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante et sortir la ganache au chocolat du frais.
12. Prendre un rectangle de pâte, puis disposer un petit boudin de ganache à l'aide d'une cuillère à café au centre du rectangle sur la largeur.
13. Replier chacun des côtés en porte feuille.
14. Disposer le biscuit (côté de la fermeture dessous) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

15. Enfourner une dizaine de minutes jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré : c'est prêt ! ☐

☐ Il est également possible de fourrer ces biscuits avec de la confiture ou encore du caramel ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

