

Biscuits princiers fourrés au chocolat ou à la vanille

Pour 12 biscuits environ:

Pour la pâte:

- 200 g de farine
- 25 g de farine complète
- 25 g de [farine de seigle Farin'up](#)
- 70 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de levure chimique
- 125 g de beurre mou
- 50 g de crème épaisse
- 1 jaune d'oeuf pour dorer

Pour le fourrage chocolat (pour une fournée):

- 40 g de chocolat noir
- 40 g de chocolat au lait
- 1 cc de miel liquide [Rigoni di Asiago](#)
- 30 g beurre
- 1 cc de cacao

Pour le fourrage vanille (pour une fournée):

- 30 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 1 cc d'extrait de vanille liquide
- 1 cs de lait



Préparer la pâte: dans un saladier, mélanger les farines, le sucre, le sel et la levure. Ajouter le beurre en morceaux et travailler la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier. Ajouter la crème et pétrir rapidement pour obtenir une boule. *Personnellement, je l'ai fait au kitchenaid, muni de la feuille.*

Laisser reposer la pâte enveloppée de film étirable 2h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 160°. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé (cela évite de trop fariner) sur une épaisseur d'environ 6 mm. Découper des cercles de 7,5 cm de diamètre puis les déposer sur une plaque antiadhésive (ou couverte de papier cuisson ou d'un [tapis en silicone](#)).



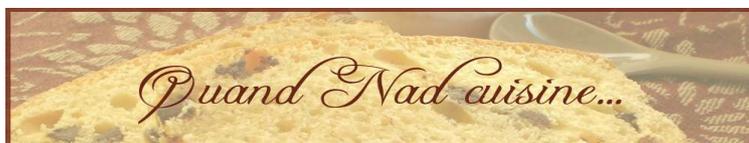
<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Piquer les ronds avec une fourchette et les badigeonner de jaune d'œuf.

Enfourner et laisser cuire 20 min (seulement 18 chez moi, surveiller la cuisson, elle dépend des fours). Laisser ensuite refroidir sur une grille.

Pour le fourrage au chocolat: faire fondre les deux chocolats en morceaux avec le miel. Ajouter ensuite le beurre et le cacao puis mélanger. Poser une cuillerée de cette crème au centre d'un biscuit et recouvrir avec un autre. Appuyer légèrement pour que la crème s'étale uniformément. Laisser ensuite raffermir au moins 1h à température ambiante avant de déguster.

Pour le fourrage à la vanille: fouetter le beurre mou avec le sucre, la vanille et le lait jusqu'à obtenir une crème. Garnir les biscuits de la même façon qu'avec la crème au chocolat.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>