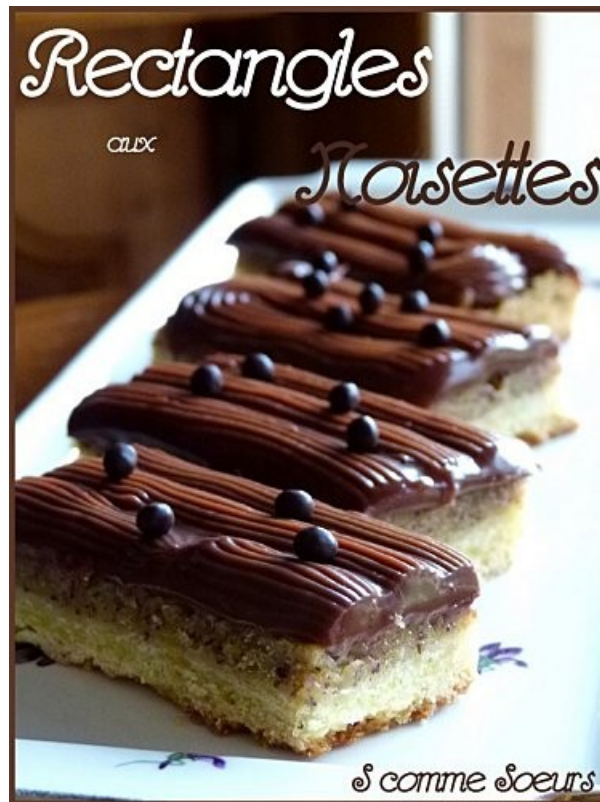


# Rectangles aux noisettes



## **Ingrédients pour 6 à 8 personnes :**

### Ganache au chocolat au lait :

225g de chocolat au lait (Jivara), 150g de crème liquide entière, 25g de miel

### Pâte sablée aux amandes :

180g de beurre, 1 pincée de sel fin, 140g de sucre glace, 50g de poudre d'amande, 1 oeuf entier, 90+270g de farine

### Crème pâtissière à la vanille :

1/2 gousse de vanille, 1 jaune d'oeuf, 30g de sucre semoule, 8g de farine, 5g de maïzena, 125g de lait

### Crème de noisette :

100g de beurre, 100g de sucre glace, 10g de maïzena, 100g de poudre de noisette, un oeuf entier

## **Préparation :**

### Ganache au chocolat :

Fondre le chocolat au bain-marie. Porter la crème et le miel à ébullition et verser un tiers du mélange bouillant sur le chocolat. Mélanger énergiquement avec une maryse en formant de petits cercles pour créer un noyau élastique et brillant. Faire de même avec le deuxième tiers puis le troisième. Couvrir d'un film alimentaire en contact avec la ganache, puis laisser dans un endroit frais, (pas au réfrigérateur!!) 3 heures minimum.

### Pâte sablée aux amandes :

Dans un saladier travailler le beurre en pommade avec le sel, le sucre glace, la poudre d'amande, l'oeuf et 90g de farine. Dès que le mélange est homogène ajouter la farine restante et mélanger de façon très brève. Étaler entre 2 toiles siliconées sur 3mm d'épaisseur. A ce moment, j'ai placé autour de la pâte un cadre en inox beurré pour avoir un rectangle facile à couper par la suite. Je l'ai laissé pour la cuisson. Enfourner pour 20mn à 150-160°C.

### La crème pâtissière :

Dans une casserole gratter les graines de vanille sur le jaune d'oeuf. Ajouter la maïzena, la farine et le sucre, mélanger avec un fouet. Délayer avec le lait et cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à épaississement. Filmer au contact et laisser refroidir.

### Crème de noisette :

Dans un saladier, travailler le beurre en pommade. Ajouter le sucre glace et la maïzena tamisés. Incorporer la poudre de noisette et l'oeuf. Mélanger bien à la crème pâtissière. Étaler cette crème sur la pâte sablée cuite, j'ai laissé le cadre en inox, puis enfourner pour 20mn à 180°C. Dès la sortie du four retirer le cadre en inox et placer une feuille de papier sulfurisé ou une toile en silicone. Poser une plaque dessus pour obtenir une surface plane lors du refroidissement.

A l'aide d'une poche à douille, déposer la ganache au chocolat au lait et placer au réfrigérateur pour 3 heures minimum. Couper avec un grand couteau chauffé en rectangles de 8cmx3cm. Décorer de billes de chocolat et déguster!!