



MIKADOS MAISON

Mignons à croquer!

Préparation : 45 min. Repos : 1 h 30. Cuisson : 25 min. Pour une cinquantaine de mikados :

- 200 g de farine ■ 50 g de sucre blond
- 50 g de beurre demi-sel ■ 1 gousse de vanille fendue et grattée ■ 150 g de chocolat au lait ■ 150 g de chocolat noir ■ 150 g de chocolat blanc ■ 50 g de pistaches vertes émondées ■ 50 g de pralines roses
- 50 g de noisettes

Ustensile ■ Film alimentaire pour cuisson

- Mélangez la farine, le sucre, les graines de vanille. Ajoutez le beurre demi-sel coupé en morceaux puis travaillez la pâte pour qu'elle soit bien sableuse. Ajoutez alors un peu d'eau jusqu'à ce que la pâte soit bien souple et homogène mais non collante. Enveloppez-la dans du film alimentaire et placez-la au frais pour 1 h.
- Concassez les pistaches, les pralines et les noisettes. Faites griller les noisettes à sec dans une poêle.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Formez de fins bâtonnets de pâte de 15 cm de longueur en les roulant sur un plan de travail très peu fariné. Alignez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier cuisson et enfournez pour environ 15 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Faites fondre les 3 chocolats séparément puis versez-les chocolats dans des petits pots aussi hauts que possible. Trempez chaque mikado dans le chocolat puis dans les pistaches pour le chocolat au lait, dans les pralines pour le chocolat blanc et dans les noisettes pour le chocolat noir. Faites-les refroidir dans des verres et réfrigérez-les 30 min avant de déguster.