

GRANOLA

CHOCO-CHATAIGNE-SARRASIN

d'après une recette de Benoit Molin

Pour environ 15 granolas

100 gr de farine de sarrasin
100 gr de farine de châtaigne
1 c à c de bicarbonate de soude
60 gr de sucre roux
1 œuf

160 gr de mascarpone ou 100 gr de beurre
100 gr de chocolat noir



Mélanger les deux farines et le bicarbonate de soude. Tamiser

Dans le bol d'un robot mixeur, mettre le mélange de farine, le sucre et l'œuf. Mixer puis ajouter le mascarpone ou le beurre. Mixer à nouveau jusqu'à obtention d'une boule.

Rouler la pâte en forme de boudin, d'environ 4 ou 5 cm de diamètre. L'envelopper dans du papier film et l'entreposer au réfrigérateur 1h30 (ou 30 minutes au congélateur)
Préchauffer le four à 180°C.

Couper le boudin en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Les disposer sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfourner et cuire 12 à 15 minutes. Laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes (1min à 500Watts, mélanger, remettre de 30s en 30s. jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu). Tremper la face supérieure des biscuits dans le chocolat. Laisser sécher sur une grille. Entreposer quelques minutes au réfrigérateur pour que le chocolat durcisse.