

Voici une recette sur laquelle j'ai complètement craqué pendant ma dernière ronde du jeu interblogs! Elle vient à l'origine d'[Isa](#) puis a été reprise sur [Chocolat à tous les étages](#), par [Katell](#) pour enfin arriver aujourd'hui sur ma table! Quel chemin!! Mais il faut dire que c'est vraiment mérité!!

Chacune de ces blogueuses a mis son grain de sel pour améliorer la recette à leur convenance, et bien moi j'y ai ajouté des graines de cardamome pour un chocolat encore plus envoutant...

La spécificité de la recette réside dans la présence en grande quantité de lait concentré! Il apporte un moelleux indéniable alors même qu'il y a très peu de beurre...



La recette pour 35-40 biscuits:

- 200g de chocolat noir pâtisseries
- 3 gousses de cardamome
- 60g de beurre
- 2 oeufs
- 30g de sucre à la vanille (maison)
- 200g de farine
- 200g de lait concentré
- 1 pincée de fève tonka râpée
- 1 pincée de sel

- 1 càc de levure chimique
- sucre glace

Faire fondre au bain-marie le chocolat noir avec le beurre en morceaux.

Battre les oeufs avec le sucre vanillé puis ajouter le chocolat fondu. Fouetter pour mélanger.

Écraser les graines de cardamome contenues dans les gousses à l'aide d'un pilon au mortier puis ajouter la poudre dans le mélange précédent.

Épicier avec une pincée de fève Tonka.

Verser le lait concentré. Mélanger.

Dans un second récipient, mélanger la farine, le sel et la levure chimique.

Verser les poudres en pluie dans la pâte chocolatée. Mélanger à la spatule.

Réserver la pâte au réfrigérateur pendant 2h.

Sortir la pâte et former des boules de la taille d'une noix. Les rouler dans le sucre glace.

Disposer les boules (très légèrement écrasées) sur un plaque, en quinconce et bien espacées, et les enfourner à 165°C pendant 11 à 13 min (suivant la taille des biscuits).

Laisser refroidir sur la plaque avant de les manipuler.

Attendre qu'ils soient parfaitement froids avant de les mettre dans une boîte.

Astuces: *il est important de rouler les boules entièrement et généreusement dans le sucre glace afin d'obtenir un effet craquelé! Pour obtenir un biscuit plus croustillant en surface, vous devez rouler les boules dans du sucre cristal puis dans du sucre glace avant de les cuire.*