



# BISCUITS AU CHOCOLAT BLANC ET MYRTILLES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



30



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

### POUR LE BISCUIT

<b>75 g</b>	Beurre, fondu
<b>100 ml</b>	Babeurre
<b>75 g</b>	Sucre
<b>1</b>	Œuf(s)
<b>100 g</b>	Chocolat blanc, fondu
<b>140 g</b>	Farine
<b>1 pointe(s)</b>	Levure chimique

### POUR LA CRÈME

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>170 g</b>	Fromage frais
<b>0.5</b>	Orange(s), zeste finement râpé
<b>45 g</b>	Sucre
<b>80 g</b>	Chocolat blanc, fondu
<b>125 g</b>	Myrtille(s), surgelé
<b>125 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 ° C (chaleur tournante).
2. Pour le biscuit: mélanger le beurre fondu avec le babeurre, le sucre, l'œuf et le chocolat fondu. Mélanger la farine avec la levure et incorporer au mélange.
3. Faire 24 petits tas env. 3 cm Ø) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Mettre au four pendant env. 10 minutes (les tas se s'étaleront en petit biscuit). Laisser reposer.
4. Pour la crème: fouetter à température ambiante le QimiQ classique jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le fromage frais, le zeste d'orange, le sucre, le chocolat fondu, les myrtilles et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
5. Dans une poche à douille verser la crème sur les 12 biscuits et placer les biscuits restants sur le dessus.
6. Réfrigérer pendant au moins 4 heures (de préférence pendant la nuit).