

# Recette : PALETS AU CHOCOLAT ET Á L'ORANGE !

Desserts



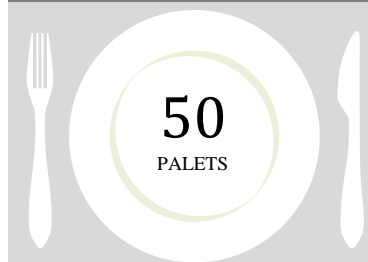
## PALETS AU CHOCOLAT ET Á L'ORANGE !

### INGRÉDIENTS

170 grammes de farine  
1/2 cuillère à café de levure chimique  
85 grammes de beurre mou  
85 grammes de sucre glace  
1 œuf + 1 blanc d'œuf  
Le zeste de 1/4 d'orange non traitée  
85 grammes de chocolat noir à 70 % de cacao

### PRÉPARATION

1. Tamiser la farine avec la levure.
2. Dans un saladier, fouetter le beurre avec le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
3. Incorporer ensuite l'œuf entier, le blanc d'œuf et le zeste d'orange, puis enfin le mélange tamisé.
4. Hacher le chocolat au couteau et faire fondre le chocolat dans une casserole au bain marie.
5. Mélanger le à la pâte.
6. Verser celle-ci dans une poche munie d'une douille à bout lisse n°10 (facultatif).
7. Tapisser une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.
8. Disposer dessus des noix de pâte.
9. Enfourner et laisser cuire de **10 à 15 minutes**.
10. Laisser les palets refroidir sur une grille à pâtisserie.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10-15 minutes



*C'est à vous de jouer !*

**Environ 10 à 15 minutes  
190°C**

***N'oublier pas de préchauffer votre four !***