



## Mikado maison au chocolat

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 100 g de farine
- 25 g de beurre demi-sel tempéré
- 10 g de sucre
- 2 sachets de Sucre Vanillé Madagascar
- 1 gousse de Vanille Bourbon
- De l'eau
- 250 g de chocolat pâtissier

*Pour la déco (au choix)*

- 1 sachet d'éclats de pistaches torréfiées
- 1 flacon de Vermicelles saveur chocolat
- 1 flacon de Vermicelles arc en ciel
- 1 pot de Pépites caramélisées
- 1 sachet de Pépites Nougatine
- 1 sachet de Noix de coco râpée

1. Avec la pointe d'un couteau, coupez votre gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Séparez la gousse en 2 et raclez l'intérieur à l'aide de la lame de votre couteau pour en extraire les graines. Réservez.

2. Mélangez la farine, le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les graines de la gousse de vanille dans un saladier. Rajoutez petit à petit un peu d'eau pour obtenir une pâte lisse et non collante.
3. Roulez des bâtonnets fins avec les mains.
4. Déposez vos bâtonnets sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites-les cuire à 180°C (th.6) pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient à peine dorés.
5. Faites fondre le chocolat au bain-marie et nappez-en les bâtonnets avec un pinceau.
6. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et parsemez dessus les éléments déco choisis. Laissez sécher et dégustez !