

# Barquettes cookies aux M&M's

Pour 18 Barquettes

Préparation : 15 min – Cuisson : 18 min

## Ingrédients :

- 130g de beurre mou
- 100g de cassonade
- 1 oeuf
- 180g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 120g de M&Ms + 18 pour la déco
- 80g de chocolat noir
- 80g de crème liquide 30%



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule haute température, une casserole, un Tornado, un moule 15 Barquettes Savarins et une plaque aluminium perforée.

## Réalisation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un cul de poule, mélanger le beurre mou et la cassonade.
- Ajouter l'œuf et mélanger.
- Ajouter la farine et la levure tamisée avec la cuillère magique.
- Mixer au Tornado grossièrement les M&Ms et les ajouter à la préparation. Bien mélanger.
- Déposer la préparation, à texture de cookies, dans les moules et bien tasser.
- Enfourner +/-18 min.
- Laisser refroidir et démouler.
- Faire fondre le chocolat avec la crème à feu doux.
- Bien lisser la crème au chocolat à l'aide d'une spatule haute température.
- Garnir les Barquettes.
- Laisser refroidir et ajouter un M&M's sur la ganache refroidie.

Bon appétit !



**Moule Barquettes Savarins**

Les délices à belle : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle