

Pocky

Ingrédients:

75g de farine tout usage
2 c. à thé de sucre
1 pincée de sel
25g de beurre non-salé, froid
25ml de lait

Garniture: pépites de chocolat (saveurs de votre choix)

Étapes:

Dans un petit robot culinaire, mettre la farine, le sucre et le sel ensemble et mélanger quelques secondes.

Briser le 25g de beurre en petits morceaux et l'éparpiller dans le robot culinaire. Broyer quelques secondes.

Ajouter le lait au mixte et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.

Vider le contenu du robot culinaire sur la surface de travail et le compresser pour en faire une boule.

Envelopper la boule d'une pellicule de plastique et laisser reposer au réfrigérateur pour 30 minutes.

Au bout de 30 minutes, préchauffer le four à 350°F (175°C) et sortir la boule de pâte du réfrigérateur. Aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau afin d'obtenir un rectangle d'une largeur d'environ 5-6" (13 à 15cm) et d'une épaisseur de 1-2mm.

Couper des languettes d'environ 3-4mm de largeur. La pâte crue aura l'air d'être plus large qu'elle est épaisse, mais durant la cuisson, celle-ci va lever légèrement.

Recouvrir une plaque à biscuit d'un papier parchemin et y déposer les languettes.

Cuire environ 10 minutes sur la grille du centre. Le temps de cuisson peut varier légèrement selon l'épaisseur de la pâte. Dès que les biscuits sont grillés, les sortir du four.

Pendant que les biscuits refroidissent, faire fondre les pépites de chocolat dans un bain marie.

Tremper délicatement un bâtonnet de biscuit dans le chocolat fondu. Déposer le bâtonnet trempé sur un papier parchemin ou un support quelconque qui permettra au bâtonnet de rester debout (voir vidéo).

Mettre au réfrigérateur pour accélérer le durcissement du chocolat. Dégustez.