Mikado Stange aus Comté AOP Fort Saint-Antoine und Schokolade

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15 min.**
Backzeit : **5 - 6 min.**

Zutaten

Mürbeteig

- 150 g geriebener Comté AOP Fort Saint-Antoine
- 250 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 125 g Butter
- 30 g Wasser
- 1 Eigelb
- 1 Prise Fleur de Sel Salz

Schokolade

- 30 g Zartbitterschokolade

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad : einfach???

1. Vermischen Sie in einer Schüssel das Mehl und die in sehr kleine Würfel geschnittene Butter. Mit den Fingerspitzen “sandig” machen. Wenn die Butter vollständig absorbiert ist, geben Sie den Puderzucker, das Fleur de Sel sowie das Eigelb, ¾ des geriebenen Käses und das kalte Wasser hinzu.
2. Vermischen Sie alles zu einer homogenen Teigkugel (der Teig sollte nicht zu sehr bearbeitet werden, da er sonst elastisch werden könnte).
3. Wickeln Sie den Teig in Folie ein und legen Sie ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor.
5. Formen Sie kleine Teigstränge von 15 cm Länge und legen Sie Ihre Mikados auf das Backblech.
6. Schieben Sie sie für etwa 5-6 Minuten in den Ofen und achten Sie auf die Bräunung.
7. Nehmen Sie Ihre Mikados aus dem Ofen und stellen Sie sie bei Raumtemperatur beiseite.
8. Parallel dazu schmelzen Sie die Zartbitterschokolade im Wasserbad.
9. Bestreichen Sie die Mikados mit einer Gabel mit der Schokolade.
10. Lassen Sie sie abkühlen und genießen Sie sie zum Aperitif oder für den kleinen Hunger zwischendurch!