

## Baci d' Alassio

250 g	poudre de noisette
180 g	sucre en poudre
1 c. s	miel
10 g	fécule de maïs
20g	cacao
2 à 3	blancs d'oeufs

Mélanger les ingrédients secs. Monter les blancs d'œufs et mélanger aux ingrédients secs. Ajouter le miel. Dresser avec une douille étoilée 15 mm sur une plaque chemisée de papier cuisson. Cuire à 160°C (325°F), environ 15 minutes et laisser refroidir.

Assembler 2 biscuits avec de la ganache refroidie pour les coller.

## Ganache au chocolat

100 ml	crème 35%
130g	chocolat noir

Bouillir la crème et verser sur le chocolat. Émulsionner. Couvrir au contact et laisser refroidir.