

## Mikado

Pour un dessert de temps à autre

### Ingrédients pour 15 mikado

- 250g de farine d'épeautre T80 ou de blé
- 12,5cl d'eau tiède
- ½ sachet de levure de boulangerie
- 1 pincée de sel
- 5cl d'huile d'olive
- 50g de chocolat noir
- 50g de chocolat au lait
- Décors: amandes en morceaux, noix de coco en poudre, poudre de pralin, copeaux chocolat, fruits secs en fins morceaux, morceaux de pistache, graines : pavot, sésame, lin...

### Préparation 5 minutes

- Préparer les biscuits
- Dans un saladier mettre la levure dans un bol, ajouter une cuillère à soupe d'eau. Laisser reposer 5 minutes
- Verser sur la levure : la farine, le sel et l'huile
- Pétrir 5 minutes
- Mettre une feuille de papier sulfurisée sur la plaque de cuisson
- Prélever une petite boule de pâte de la taille d'une noix
- La rouler entre vos mains puis sur le plan de travail pour lui donner une forme de mikado (long tube fin, légèrement plus fin qu'un petit doigt) puis dans les graines si vous le souhaitez
- Déposer les gressins sur la plaque de cuisson
- Laisser lever 1 heure
- Préchauffer le four à 180°C
- Cuire les gressins 15minutes
- Laisser complètement refroidir
- Préparer les décors
- Mettre une feuille de papier sulfurisée sur une assiette ou une plaque de cuisson
- En fonction des décors choisis couper les en fin morceaux
- Répartir les décors dans différents bols
- Faire fondre le(s) chocolat(s) au bain-marie
- Plonger un gressin dans le chocolat fondu, laisser couler l'excédent puis tremper le dans le décor choisi
- Mettre le mikado sur une assiette ou une plaque de cuisson et laisser refroidir
- Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les biscuits soient décorés

### Accompagnement

- Cette recette sera parfaite accompagnée d'un fruit frais.