 **Petits Tigrés**

 **Pour 30 minis et 9 petits moules à savarins
Les biscuits :
- 150 g de farine
- 60 g d'amandes en poudre
- 3 œufs
- 160 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre fondu froid
- 15 g de rhum - 60 g de vermicelles de chocolat - 25 g de grué de cacao
La ganache :
- 100 g de chocolat noir** **- 100 g de crème liquide - 10 g de beurre - 15 g de miel**

**1 plaque de 30 mini savarins
1 plaque de petits savarins carrés
Préchauffage du four à 180° (chaleur statique)**

**Les biscuits :**Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit légèrement blanchi.Ajouter tout en fouettant, le beurre froid et le rhum.
Incorporer encore la farine et les amandes en poudre.
le mélange est bien homogène, ajouter les paillettes de chocolat et le grué de cacao.
Verser la pâte dans les moules en les remplissant aux ¾.
Faire cuire 12 minutes pour les minis et 20 minutes pour les petits savarins.
Attendre quelques minutes pour démouler et laisser refroidir sur une grille.
**La ganache :**Casser le chocolat en petits morceaux.
Faire chauffer la crème avec le miel et verser sur le chocolat. Lisser le mélange.
Ajouter le beurre en petites parcelles et bien mélanger.
Déposer les petits tigrés sur le plat de service. Couler la ganache tiède dans le creux des biscuits.
Laisser refroidir avant de servir.