



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

SABLÉS CHOCOLAT

INGREDIENTS:

250 g de beurre
100 g de sucre glace
2 g de sel (1 pincée)
1 œuf
25 g de cacao poudre
300 g de farine
100 g de noisettes hachées

METHODE :

Les petits sablés chocolat sont à la fois simple à réaliser et excellents pour accompagner un café, un thé ou bien encore simplement, juste par gourmandise !

Commencez par faire grillées légèrement les noisettes dans un four à 180°C (thermostat 6), pendant 10 à 15 mn, puis lorsqu'elles sont refroidies, concassez-les avec un rouleau à pâtisserie, ou bien encore à l'aide d'un robot ménager. Ensuite, donnez au beurre une consistance « pommade » (voir la rubrique « Conseils » et « Beurre Pommade »), puis ajoutez le sucre glace. Remuez énergiquement à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Ajoutez le sel, la farine que vous aurez préalablement tamisée, le cacao poudre, puis cassez l'œuf par-dessus. Mélangez le tout avec une spatule en bois. Lorsque la préparation est homogène, ajoutez les noisettes concassées, puis remuez l'ensemble.

Divisez la pâte à sablés en plusieurs parties, et formez des rouleaux de 3 ou 4 cm de diamètre. Farinez votre plan de travail pour vous aider.

Ensuite, déposez ces rouleaux dans un plat, et mettez-les au réfrigérateur pour qu'ils durcissent.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn environ.

Retirez les rouleaux du réfrigérateur, puis découpez des rondelles d'un petit centimètre d'épaisseur, puis disposez-les à plat sur une feuille de papier sulfurisée.

Enfournez-les dans le four chaud, et laissez cuire pendant 10 à 12 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

A savourer sans modérations ! Son croquant ainsi que son fondant vont agréablement vous séduire !