



Les sablés au chocolat

Recette pour 36 sablés. Préparation : 15 min. Frais : 1 h. Cuisson : 10 min.

Ingrédients

Beurre doux : 150 g
Beurre demi sel : 25 g
Sucre glace : 125 g
Sucre vanillé : 1 sachet
Cacao amer : 20 g, en poudre
Oeuf : 1
Farine : 250 g

Farine pour le plan de travail

Matériel

une grande jatte
une balance ménagère
un fouet
un rouleau à pâtisserie
un emporte pièce
3 plaques à pâtisserie
papier sulfurisé



Réalisation > la pâte des sablés au chocolat

1. Mélanger dans la jatte les 2 beurres mous, les 2 sucres et le cacao en poudre.
- on doit obtenir une crème onctueuse et lisse au chocolat -
2. Ajouter ensuite l'oeuf, et la farine en 2 fois. Mélanger soigneusement jusqu'à obtenir une pâte lisse et uniforme.
- il faut veiller à ne pas avoir de grumeaux -
3. Former une boule avec cette pâte, et la laisser dans la jatte. La recouvrir d'un film alimentaire et la placer au réfrigérateur pour au moins une heure.
- le film alimentaire sert juste à l'empêcher d'absorber les odeurs des autres aliments frais -
- on peut aussi la laisser toute une nuit, le froid l'empêchera de se rétracter à la cuisson au four -

Réalisation > le découpage des sablés au chocolat

4. Sortir la pâte du réfrigérateur et la pétrir un peu. La poser sur un plan de travail largement fariné et l'étaler au rouleau sur environ 5 mm d'épaisseur.
- c'est là généralement que les petits lutins ont du mal et s'impatientent... -
5. Préparer les plaques à pâtisserie et les recouvrir de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 200°C.
6. Découper des formes à l'emporte pièce (ou à la pointe d'un couteau) et les déposer sur le papier sulfurisé.
- les petits sujets en pâte sablée chocolatée ne gonfleront ni ne s'étaleront à la cuisson, vous pouvez donc les serrer un peu sur vos plaques -
- vous pouvez aussi façonner des petits sujets à la main, comme de la pâte à modeler, pour amuser les enfants, comme moi et le téléphone mobile en photo sur mon site -

Cuisson

7. Enfourner chaque plaque pour 10 minutes à 200°C.
8. Laisser refroidir avant de les ôter du papier sulfurisé.
- normalement ils ne sont pas du tout collés au papier, déjà dès leur sortie du four, mais attention car ils sont brûlants ! –
9. Les déguster tièdes ou froids, ou même décorés de sucre fantaisie ou de décorations en glaçage coloré !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com