

Sablés au chocolat

Pour environ 12 biscuits :

- 140 g de farine
- 12,5 g de cacao non sucré en poudre + un peu pour saupoudrer
- 1 pincée de sel
- 115 g de beurre à température ambiante
- 75 g de sucre en poudre
- 1/2 càc d'extrait naturel de vanille ou vanille ne poudre (facultatif)

Tamiser la farine avec le cacao et le sel dans un récipient.

Dans le bol d'un robot, battre le beurre pendant 5 min à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'il soit mousseux (pour moi il était plus crémeux que mousseux). Ajouter le sucre et battre encore 2 min pour que le mélange blanchisse et soit mousseux. Racler régulièrement les parois du bol à l'aide d'une spatule si nécessaire. (Vous pouvez tout faire à la main).

Ajouter la vanille. Réduire la vitesse et ajouter la farine en raclant les bords. Arrêter dès que la pâte commence à devenir homogène. Former une boule et l'envelopper dans du film étirable. La placer au frigo pendant au moins 1 heure pour bien raffermir la pâte.

Préchauffer le four à 160°C.

A l'aide d'une cuillère (et de vos mains), former des boulettes d'environ 2,5 cm de diamètre (je les ai faites à peine plus grosses). Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Faire cuire 20 à 25 min et laisser les gâteaux refroidir sur une grille. Saupoudrer de cacao avant de servir.

Ces sablés se conservent 1 semaine dans une boîte hermétique.

