

Diamants vanille et chocolat



Ingrédients (ces proportions donnent beaucoup de sablés mais ils se gardent très bien dans une boîte en fer) :

- 500 g de farine
- 240 g de sucre
- 250 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 cuillères à soupe de lait
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré
- 1 pincée de sel
- Sucre cristallisé

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine, le sel et le sucre et faites un puits. Versez les jaunes d'œufs dans le puits et mélangez l'ensemble à l'aide d'une fourchette.

Faites fondre le beurre au bain-marie et ajoutez-le au mélange précédent. Mélangez la pâte à l'aide de vos mains et ajoutez le lait petit à petit jusqu'à ce qu'une boule se forme. Divisez la pâte en deux et dans une moitié, ajoutez le cacao en poudre non sucré. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Roulez les deux boules en boudin de 4 cm de diamètre environ, enveloppez-les dans du film alimentaire et placez-les au frigo une heure.

Une heure plus tard, préchauffez votre four à 180°C.

Sortez les boudins du four et roulez-les chacun dans le sucre cristallisé. Coupez ensuite des tronçons de 1,5 cm de large environ et placez-les sur une plaque à pâtisserie.

Faites-les cuire 10 à 15 minutes environ. Une fois cuits, sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille. Dégustez quand l'envie vous prend !