

My Yummy Kitchen !

Sablés au chocolat (pour 25 sablés)

1 saladier, 1 spatule, film étirable, 1 rouleau à pâtisserie, 1 emporte pièce

150g de beurre mou

80g de sucre glace

25g de cacao en poudre non sucré

2 jaunes d'œufs

200g de farine

Mettez le beurre, le sucre et le cacao dans un saladier. Mélangez à l'aide d'une spatule. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez la farine puis sablez le mélange entre main.

Formez une boule sans trop pétrir puis aplatissez-la légèrement pour former une galette. Réservez au frais 30 min dans du film étirable.

Préchauffez le four à 180°. Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez des sablés à l'aide de l'emporte pièce. Disposez sur une plaque (avec du papier sulfurisé) et au four pendant 12 min.

Retirez-les des plaques à l'aide d'une spatule et laissez refroidir sur une grille.

A déguster avec des poires pochées ou des figues rôties, mais vous pouvez aussi les grignoter à tout heure !