

# Sablés

## « Champignon »



Pour une quinzaine de sablés :

100 g de beurre

50 g de sucre

150 g de farine

1/2 CC de levure chimique

1 CS de poudre d'amande ou de noisette

1/2 CC d'arôme d'amande amère + 1 à 2 CS de cacao

1 bouteille vide de bière, de cidre ou de cola

\*\*\*\*\*

- Mélanger la farine, la levure et la poudre d'amande (ou de noisette).
- Dans un autre bol, battre le beurre en pommade avec l'arôme d'amande amère et le sucre.
- Incorporer le mélange beurre-sucre au mélange sec et travailler le tout jusqu'à obtenir une boule. Laisser reposer au frais pendant 30 minutes.
- Former des boules de taille homogène (20 g, ici) et les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
- Tremper le goulot d'une petite bouteille en verre dans du cacao en poudre et l'enfoncer légèrement au centre de la boule (ça forme le pied du champignon).
- Cuire 15 min environ à 170°C (four préchauffé).

B  
C  
L  
S  
A  
N  
D  
R  
A