



Sablé au chocolat

Temps de préparation : 30 min | Pour 6 personnes



Ingrédients

- 125g de beurre
- 75 gr de sucre glace
- 2 jaunes d'oeufs
- 250 gr de farine
- 2 cuillères à soupe d'eau froide
- 1 demi-pot de Nutella pour la finition

Ustensiles

- Une toque
- Un tablier
- Une manique
- Une balance pour peser les ingrédients les ingrédients
- Un saladier
- Un fouet
- Une spatule
- Un verre doseur
- Du papier cuisson
- Des emporte-pièces
- Coupelles

Étapes

- Préchauffer le four à 220°C.
- Dans un saladier, mélanger le beurre mou, le sucre glace et les jaunes à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Ajouter la farine et sabler le mélange entre vos mains. Ajouter l'eau et malaxer la pâte juste assez pour former une boule.
- FC SDG - PSableChoco - et4
- Étaler la pâte sur une surface farinée, sur une épaisseur de 5 mm. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce. Evider le centre à l'aide d'un petit emporte-pièce ou d'un bouchon de feutre.
- Réserver au frais pendant 15 minutes.
- Préchauffer le four Th.6 (180°). Faire cuire les sablés pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient blonds.
- Dès que les sablés sont froids, étaler une demi-cuillère de Nutella dans le cercle évidé.

Télécharger la fiche en pdf ►