



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Sablés chocolat - citron .



Ingrédients pour 36 petits sablés :

- 140 g de beurre
- 140 g de sucre
- 2 c.à.s de chocolat VanHouten
- 210 g de farine
- 3 jaunes d'œufs
- Jus de citron

- Battre 2 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Incorporer ensuite le beurre fondu puis ajouter la farine tamisée, le chocolat en poudre et le jus de citron, mélanger pour obtenir une pâte épaisse
- Laisser reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur afin qu'elle se fige
- Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie pour qu'elle fasse environ 2 cm d'épaisseur
- À l'aide d'un emporte pièce rond découper la pâte
- Quadriller le biscuit avec les dents d'une fourchette
- Badigeonner avec le jaune d'œuf battu restant
- Faire cuire 15-20 minutes à 180°C th. 6 dans un four préchauffé
- Laisser refroidir en dehors du four et conserver dans une boîte en métal

Recette originale : Palets bretons au beurre salé : 100 g de sucre semoule, 100 g de beurre mou aux cristaux de sel, 2 jaunes d'œufs, 140 g de farine tamisée (pour 10 palets).

