



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

. Sablés citron chocolat .



Ingrédients pour 3 tartelettes :

- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1 poignée de pépite chocolat
- 100 g de farine
- 55 g de sucre en poudre
- 65 g de beurre mou
- Jus d'un citron vert

- Mélanger la farine, le sucre, le beurre, le jus de citron, les pépites et le sel
- Ajouter le jaune d'œuf, bien mélanger rapidement sans trop travailler la pâte
- Laisser reposer 30 minutes, au bout de 20 minutes, préchauffer le four à 180° C th 6
- Étaler la pâte dans un moule à tartelette, enfourner 20 minutes, laisser reposer
- Servir avec un coulis de prunes