



RECETTE AVEC



SABLÉS ESCARGOT



SABLÉS ESCARGOT

INGRÉDIENTS

- 3 jaunes d'œufs
- 130 g de sucre
- 120 g de beurre mou
- 250 g de Farine Mélissa
- 1 cuillère à soupe de chocolat en poudre non sucré

Préparation : 1h30 min

10 parts

Cuisson : 10 min

1. Mélangez rapidement avec le bout des doigts (essayez avec les enfants !) la farine avec le sucre. Ajoutez le beurre et les jaunes d'œufs, commencez à les mélanger avec une spatule en bois puis continuez avec les mains. Dès que la pâte est homogène stoppez.
2. Séparez la pâte en 2 puis ajouter dans l'une d'elle le chocolat en poudre, incorporez-la rapidement. Filmiez les 2 pâtes puis mettez-les au frais pendant ½ heure minimum.
3. Lorsque le temps est écoulé, étalez les pâtes en rectangles de 3 mm d'épaisseur environ. Les rectangles doivent avoir la même dimension. Superposez-les et roulez-les dans la longueur pour former un boudin. Filmiez à nouveau ce boudin et placez au frais 1 heure.
4. Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7). Découpez le boudin en rondelles régulières puis placez-les sur une silpat®. Enfournez pour 10 min, les sablés ne doivent pas colorer.