

## SABLES AU CHOCOLAT ET BEURRE SALE

### INGREDIENTS :

265g de farine  
30g de cacao non sucré  
150g de beurre aux cristaux de sel de Guérande  
120 g de cassonade  
50g de sucre  
1 oeuf



### RECETTE :

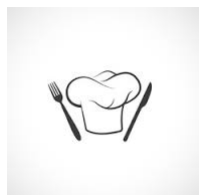
- Mélanger la farine, le cacao en poudre, la cassonade et le sucre. Ajouter le beurre fondu puis l'œuf battu. Pétrir jusqu'à la formation d'une boule. Entourer la boule de film transparent et la laisser reposer au moins 1heure au frais.

- Sortir la pâte du réfrigérateur 10mn avant de la travailler. Préchauffer le four à 180°. Sur une planche en bois farinée, abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur 3mm d'épaisseur.

- A l'aide d'un emporte-pièce, découper des formes dans la pâte. Déposer les formes découpées sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four.

- Enfourner les sablés pendant 10-12mn à 180°. Attention ne pas prolonger la cuisson car en raison de leur couleur, on ne voit pas si les sablés sont en train de brûler. Laisser les sablés refroidir sur une grille.

- Saupoudrer éventuellement de sucre glace.



**Une recette simple à faire en famille – Spécial Noël 2017**