



Temps préparation : 15 mn

Temps cuisson : 10 mn

Ingrédients : 20 Sablés environ

- 130g de farine fluide
- 100g de chocolat noir finement haché (de préférence à 70% de cacao)
- 80g de cassonade
- 30g de sucre fin
- 100g de beurre doux
- 1 pincée de fleur de sel
- 20g de cacao amer en poudre
- 1 c.à café de vanille liquide
- 1 c.à café de levure chimique

SABLES au chocolat noir

PREPARATION

1 – Dans un saladier, mélanger le beurre mou, la pincée de fleur de sel, la cassonade, le sucre fin, la vanille.

2 – Mélanger la farine, la levure chimique et le cacao amer. Ajouter ce mélange au précédent pour obtenir une pâte sablée.

3 – Avec la boule de pâte, former un rouleau de 5cm de diamètre bien compact et l'envelopper dans un film alimentaire.

4 – Laisser reposer une nuit au frais (*à ce stade, il est possible de congeler la pâte sablée pour une cuisson ultérieure*).

5 – Le lendemain : préchauffer le four th 6 / 180°C : Avec un couteau, découper le rouleau de pâte en tranches de 1 cm environ d'épaisseur. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé : attention, à la cuisson, les sablés vont s'étaler (*les espacer suffisamment sur la plaque de cuisson*).

CUISSON

Cuire pendant 10 à 12 mn : les sablés doivent former une petite croûte sur le dessus et rester moelleux à l'intérieur. Les laisser tiédir un peu (car ils sont très friables à ce stade) puis les mettre sur une grille à sécher : ils vont se raffermir en refroidissant.