



SABLES SUISSES AU CHOCOLAT



Pour 6 personnes : préparation 15min, repos 30min, cuisson 20 min.

150g de beurre doux, 50g de beurre demi-sel, 80g de sucre glace, 200g de farine, 25g de bon cacao amer, 1 jaune d'œuf. Pour la dorure : 1 œuf, 100g de sucre cristallisé ou de cassonade.

Tamisez le sucre glace, la farine et le cacao. Coupez le beurre en petits dés. Sablez le tout du bout des doigts ou mieux dans le bol du robot muni de la feuille. Ajoutez ensuite le jaune d'œuf et pétrissez pour obtenir une pâte homogène. Séparez la pâte en deux et roulez-la en boudins de 5cm de diamètre dans du film alimentaire. Réservez au réfrigérateur 30 min.

Préchauffez le four à 180° chaleur tournante si possible. Fouettez l'œuf à la fourchette puis à l'aide d'un pinceau badigeonnez-en chaque boudin. Roulez-les dans le sucre cristallisé et détaillez-les en tranches de 3cm. Posez-les sur la plaque du four recouverte d'un tapis silpat ou de papier cuisson et enfournez pendant 20min.

Conservez ces biscuits dans une boîte en fer.