



### SABLES CROQUANTS KASHA



**Les ingrédients** : 200g de beurre pommade, 80g de sucre en poudre, 130g de farine T55, 130g de farine de sarrasin, 55g de lait entier, 70g de perles ou pépites de chocolat noir ou au lait Valrhona, 35g de kasha. Pour la finition, 100g de cassonade (ou de rapadura ou de muscovado).

**La réalisation** : préchauffer le four à 150°. Dans la cuve du robot et au fouet plat ou dans un grand saladier crémer le beurre avec le sucre, ajouter les farines tamisées puis le lait. Attention de ne pas trop travailler la pâte pour ne pas la rendre élastique. Incorporer les perles ou pépites et le kasha. Diviser ou non la pâte en deux, lui donner une forme de boudin. Envelopper le ou les boudins dans du film alimentaire et les conserver 30 à 45 min au réfrigérateur. Retirer le film et rouler le ou les boudins dans la cassonade ou le sucre choisi. Découper des tranches d'environ 1cm d'épaisseur, les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pendant environ 35 à 45 min. Les sablés refroidis se conservent dans une boîte hermétique.