Petits gâteaux

Sablés glacés au chocolat

1h15	30 min	15 min	30 min	384
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

- 200 g **Farine**
- 140 g **Beurre**
- 60 g **Amande(s) en poudre**
- 40 g **Sucre semoule**
- 30 g **Sucre glace**
- 1 sachet(s) **Sucre vanillé**

Ingrédients pour la finition

- 50 g **Chocolat noir**
- 100 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Couper le beurre mou en dés, ajouter le sucre en poudre, le sucre glace et le sucre vanillé.
2. Mélanger avec un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. On peut utiliser un fouet manuel mais ce sera plus long et plus difficile.
4. Ajouter la farine et la poudre d'amandes puis mélanger du bout des doigts afin d'obtenir une pâte légèrement friable.
5. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
6. Prélever de petites boules de pâte puis les rouler dans le sucre.
7. Les aplatir dans la paume des mains puis les placer sur le papier sulfurisé en les espaçant légèrement.
8. Enfourner pendant 15 à 20 minutes, les sablés doivent être juste dorés.
9. Laisser refroidir sur une grille.

Étape 2

Finition

1. Hacher le chocolat noir.
2. Le placer dans le sac de congélation puis le faire fondre au micro-ondes 2 x 10 secondes.
3. Couper un petit coin du sachet puis déposer des filaments de chocolat sur les sablés.
4. Laisser sécher et déguster.