



Sablés fourrés au chocolat

Préparation : 40 minutes • Repos : 1 heure • Cuisson : 12 minutes

Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 15 sablés



200 g de farine * 50 g de poudre d'amandes * 150 g de sucre * 1 sachet de sucre vanillé * 125 g de beurre * 1 œuf * 1 pot de pâte à tartiner au chocolat * Sel

Mélangez la farine, la poudre d'amande, le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel. Ajoutez le beurre tempéré coupé en dés et travaillez la pâte à l'aide d'une fourchette pour former un gros sable. Ajoutez l'œuf battu et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et réservez au frais pendant au minimum 1 heure. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Placez 1 cuil. à café de pâte à tartiner au centre de la moitié des disques, puis couvrez d'un second disque. Pressez les bords pour les souder, puis placez les sablés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Mettez les sablés à cuire 12 minutes.

À la sortie du four, laissez les sablés refroidir sur la plaque, puis conservez-les dans une boîte métallique.