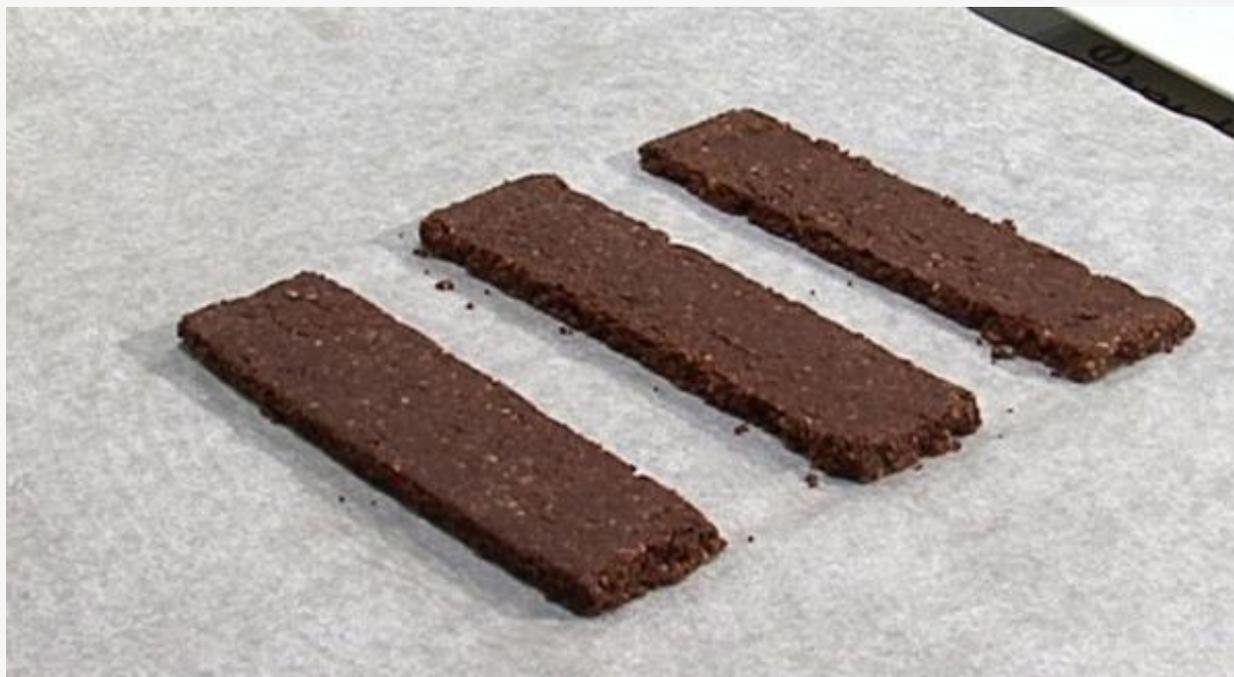




*Gâteaux, biscuits et chocolat*

# Sablés chocolat noisette aux éclats de fève de cacao



**1h40** **25 min** **15 min** **1h** **305**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les sablés au chocolat

55 g **Sucre semoule**  
55 g **Noisette(s) en  
poudre**  
40 g **Farine**  
40 g **Beurre**  
25 g **Chocolat noir**  
15 g **Cacao en poudre**  
1 c. à soupe **Grué de  
cacao**  
1 pincée(s) **Fleur de sel**

## Étape 1

### Préparation des sablés

- 1 Poser un cul de poule sur une casserole remplie d'eau. Poser la casserole sur feu doux, verser le chocolat dans le saladier. Remuer à l'aide d'une maryse pour aider le chocolat à fondre.
- 2 Une fois le chocolat bien fondu, retirer le cul de poule du bain marie.
- 3 Dans le bol d'un batteur muni de la feuille, mettre le beurre pommade en dés, le sucre et la poudre de noisette. Mélanger doucement jusqu'à obtenir un sablage.
- 4 Stopper le batteur. Ajouter la farine et le chocolat en poudre en les tamisant au-dessus du bol du batteur. Mélanger.
- 5 Puis ajouter le chocolat fondu, le grué de cacao et la fleur de sel concassée.
- 6 Remettre le batteur en route une dernière fois pour obtenir un sablage épais.
- 7 Verser la pâte sur la plan de travail, former une boule en appuyant bien avec les mains. Filmer et réserver au

réfrigérateur pendant 1h.

- 8** Préchauffer le four à 180°(Th.6). Sortir la pâte du réfrigérateur et retirer le film.
- 9** Fariner le plan de travail et le rouleau. Couper éventuellement la pâte en deux pour l'étaler plus facilement.
- 10** Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur quatre centimètres d'épaisseur.
- 11** Tasser les bords de la pâte pendant et après l'opération pour qu'elle ne s'effrite pas.
- 12** Parer les bords avec un couteau pour obtenir un carré régulier, puis tailler des rectangles les plus identiques possible.
- 13** Retourner une plaque de four et mettre du papier sulfurisé dessus. A l'aide d'une spatule ou de la lame d'un couteau, déposer délicatement les sablés.
- 14** Recouvrir les sablés de papier sulfurisé et d'une grille de four, enfourner pendant 15 minutes.