

Sablés roses au chocolat



QUANTITÉ

15 sablés



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 100g de farine
- 50g de beurre
- 20g de sucre de canne
- quelques gouttes d'arôme (vanille, fleur d'oranger...)
- une pointe de colorant rouge (facultatif)
- 1 jaune d'oeuf
- 100g de chocolat noir



Dans un saladier, mélangez à la main tous les ingrédients sauf le jaune d'œuf.

Ajoutez ensuite le jaune d'œuf jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse et de couleur homogène.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie et découpez avec un emporte-pièce (de la forme de votre choix) vos petits sablés.

Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire au four pendant 10 minutes à 180°C. Une fois cuit, laissez-les refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat noir au bain-marie.

Conseil : si vous souhaitez que votre chocolat soit bien lisse et brillant, vous pouvez le tempérer. Pour cela, faites le chauffer à 50°C, puis refroidissez-le à 28°C et faites-le enfin réchauffer doucement jusqu'à 32°C.

Trempez vos biscuits dans le chocolat fondu et déposez-les à nouveau sur la grille pour que le chocolat refroidisse et durcisse.

Astuce : vous pouvez parsemer sur le chocolat des éclats de noisettes ou d'amandes. Déposez-les juste après avoir recouvert les biscuits de chocolat, avant qu'il ne durcisse.