




Biscuits fourrés au chocolat




Ingrédients pour 12 à 15 biscuits

Pour la pâte

- 250g de farine T80 
- 40g de sucre complet 
- 100g de beurre
- 40g d'eau froide
- 20g de de poudre d'amande 
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la garniture

- 150g de chocolat noir 
- une pincée de sel

Préparation




- Mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre, le sucre vanillé & la pincée de la sel
- Couper le beurre en petit dés & l'ajouter au mélange.
- Mélanger le tout avec le bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse (ne pas trop travailler)
- Séparer le blanc du jaune, puis ajouter le jaune au mélange.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène ; réserver au frais minimum 1h
- Préchauffer le fou à 180°C Etaler ensuite la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson de 3 et 5 mm d'épaisseur. Former les sablés à l'emporte pièce ou à défaut avec un verre.
- Piquer les sablés à la fourchette, puis les déposer sur une plaque de four; enfourner pendant 12 minutes.
- Laissez ensuite refroidir les biscuits. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain marie.
- Pour terminer, garnir un sablé de chocolat, pour ensuite le recouvrir d'un autre sablé. C'est prêt!

Biscuits fourrés au chocolat




Ingrédients pour 12 à 15 biscuits

Pour la pâte

- 250g de farine T80 
- 40g de sucre complet 
- 100g de beurre
- 40g d'eau froide
- 20g de de poudre d'amande 
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la garniture

- 150g de chocolat noir 
- une pincée de sel

Préparation

- Mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre, le sucre vanillé & la pincée de la sel
- Couper le beurre en petit dés & l'ajouter au mélange.
- Mélanger le tout avec le bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse (ne pas trop travailler)
- Séparer le blanc du jaune, puis ajouter le jaune au mélange.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène ; réserver au frais minimum 1h
- Préchauffer le fou à 180°C Etaler ensuite la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson de 3 et 5 mm d'épaisseur. Former les sablés à l'emporte pièce ou à défaut avec un verre.
- Piquer les sablés à la fourchette, puis les déposer sur une plaque de four; enfourner pendant 12 minutes.
- Laissez ensuite refroidir les biscuits. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain marie.
- Pour terminer, garnir un sablé de chocolat, pour ensuite le recouvrir d'un autre sablé. C'est prêt!