

Pâte sucrée au cacao

Pour 580g de pâte

100g de sucre glace

175g de beurre mou

1 œuf

250g de farine

20g de cacao amer

1/2 gousse de vanille

Mélangez à la spatule, le sucre glace et le beurre mou jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Grattez la gousse de vanille et ajoutez les graines ainsi que l'œuf au mélange beurre-sucre glace.

Incorporez enfin la farine et le cacao mais sans trop travailler la pâte.

Filmez la pâte en lui donnant une forme rectangulaire et laissez-la reposer au frigo pendant 2 heures.