

Sablés à la farine de châtaigne, pralin et chocolat

Pour 10 sablés

100g de farine

100g de farine de châtaigne

100g de beurre mou

2 jaunes d'œufs

80g de sucre

40 de pralin haché

70g de pépites de chocolat

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez le beurre mou puis les farines, le pralin et les pépites de chocolat.

Quand la pâte est homogène, formez une boule, filmez-la ou couvrez-la d'un torchon et laissez-la au frais pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 190°C.

Formez des petites boules de pâte, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et aplatissez-les avec les paumes de la main.

Enfournez les biscuits à 190°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.