

Sablés « pattes de chat » choco-noir, choco-lait

pour une journée de sablés (40 environ)

120 g de beurre demi sel mou

100 g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

10 cl d'huile

1 œuf

50 g de poudre d'amande

350 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

QQ gouttes d'extrait de citron (facultatif)

150 g de chocolat noir ou blanc pour la déco

Sortir le beurre du réfrigérateur au moins une heure avant de commencer.

Une fois que le beurre est mou, préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier ou dans le bol de votre robot, mélanger vivement le beurre mou avec le sucre glace et le sucre vanillé. Le mélange doit devenir crémeux. Ajouter l'huile, l'œuf et bien mélanger.

Ajouter enfin la poudre d'amande, la farine et la levure. Travailler la pâte pour la rendre homogène.

Ajoutez le citron

Former des boulettes avec la pâte et les aplatir légèrement. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Dessiner des "stries" sur chaque biscuit à l'aide d'une fourchette (appuyer légèrement avec les dents de la fourchette sur chaque boule de pâte écrasée)

Enfourner pour 12 à 15 minutes à 180°. Les biscuits doivent rester très clairs mais être juste cuits.

Ils sont un peu mous à la sortie du four et durciront pas la suite.

Laisser refroidir les biscuits.

Faire fondre au bain marie ou au micro ondes le chocolat. Le remuer vivement quand il y a encore quelques morceaux non fondus, ils fondront avec la chaleur du reste et le tout sera lisse et homogène.

Tremper chaque biscuit dans le chocolat fondu (tremper la moitié du biscuit) et les déposer sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser sécher à l'air libre avant de les déguster.