



SABLÉS BRETON AUX DEUX CHOCOLATS



INGRÉDIENTS

4 JAUNES D'ŒUFS
(GARDER LES BLANC POUR
VOS MACARONS)

**160 GR DE SUCRE
SEMOULE**

**160 GR DE BEURRE DOUX
POMMADE**

240 GR DE FARINE T55

8 GR DE LEVURE CHIMIQUE

2 GR FLEUR DE SEL

1 GOUSSE DE VANILLE

**80 GR DE CHOCOLAT NOIR
VALRHONA 70 GUANAJA**



1. Dans un premier temps, coupez à l'aide d'un couteau, votre chocolat en pépites.
2. Dans une jatte, blanchissez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et les grains de la gousse de vanille
3. Incorporez le beurre pommade et la fleur de sel puis fouettez.
4. Incoporez ensuite la farine, la levure et les pépites de chocolat. Le tout formant une boule de pâte.
5. Etalez votre pâte sur 8mm d'épaisseur entre deux tapis silicone (ou deux feuilles de papier sulfurisé) puis placez 1H au réfrigérateur. ASTUCE: Il est préférable d'étaler la pâte entre deux feuilles de silicone de façon a ne pas ajouter de farine et à conserver le caractère croustillant du sablè.
6. Découpez les sablés à l'aide d'un cercle en inox de 7cm puis les placer sur une feuille silicone (ou papier sulfurisé) dans des cercles à tarte de 10 cm non beurrés.
7. Enfournez à 180° pendant 12 min.

