

SABLÉS CHOCOLAT ESCARGOTS ou PAPILLONS

Ingrédients :

- 2 jaunes d'oeufs + 1 œuf entier
(ou 3 jaunes + 2 cuill.à soupe de lait)
- 100g de sucre
- 120g de beurre bien mou
- 250g de farine
- 1 cuill. à soupe de cacao non sucré



Sortez le beurre qqes heures avant de commencer.

①

Dans le bol d'un robot équipé du batteur plat, mélangez le beurre mou coupé en dés avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

A petite vitesse, ajoutez les œufs.

Lorsqu'ils sont incorporés, ajoutez la farine.

Continuez à mélanger jusqu'à obtention d'une pâte qui s'amalgame.

②

Séparez la pâte en 2 moitiés.

Sur une feuille de film alimentaire, étalez une première moitié de pâte avec la paume de la main pour former un rectangle d'environ 25cm sur 20 pour les escargots (essayez de faire un peu plus long et plus fin pour les papillons)

Ajoutez la cuill. à soupe de cacao à la 2ème moitié de pâte, mélangez au batteur plat ou à la main. Puis étalez sur une 2ème feuille de film alimentaire, en un rectangle de la même taille que le 1er.

Soulevez une des 2 pâtes à l'aide du film et retournez la pour la poser sur l'autre.

Ca reste gentiment collé au film, ne stressez pas, la manip est facile.

Ensuite, aidez vous du film alimentaire pour rouler les pâtes ensemble, côté long devant vous.

Laisser durcir au réfrigérateur, 2h environ.

③

Préchauffez votre four à 180°C.

Coupez ensuite des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, les escargots sont faits. Collez dos à dos 2 tranches et pincez pour former les ailes, ce sont les papillons !

Posez sur toile Silpat et enfournez pour environ 14 minutes.