

SABLÉS COCO CHOCOLAT

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog/>

Ingrédients :

- 110g Beurre demi-sel
- 110g Noix de Coco râpée
- 100g Sucre en poudre
- 1 Oeuf
- 110g Farine
- 1 Sachet de Levure Chimique
- 1 tablette de chocolat

Recette :

- > Mélanger le beurre, la noix de coco, le sucre et l'oeuf
(Thermomix : 15 Sec / Vit 3)
- > Ajouter la levure chimique et la farine > Mélanger
(Thermomix : 20 Sec / Vit3)
- > Mettre la pâte entre deux feuilles de papier cuisson
- > Etaler la pâte sur une épaisseur d'environ 4mm à l'aide
d'un rouleau à tapisser
- > Réserver la pâte au réfrigérateur
- > Préchauffer le four à 180°C
- > Sortir la pâte du réfrigérateur et la déposer sur le plan

de travail

- > Enlever délicatement la feuille de papier cuisson
- > A l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre, découper des disques d'environ 4-5cm
- > Déposer les disques sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson ou d'une feuille de cuisson
- > Renouveler l'opération avec les chutes de pâte
- > Enfourner 12 min à 180°C
- > Laisser refroidir les sablés
- > Mettre une tablette de chocolat à fondre
(j'ai utilisé le pichet tupperware et mis au micro-onde 3x30 Sec au Micro-ondes)
- > Mettre le chocolat dans un pochoir
(J'ai utilisé le crayon Tupperware)
- > Décorer les sablés avec le chocolat et parsemer de noix de coco
- > Placer les sablés 30min au réfrigérateur pour que le chocolat durcissent
- > Sorter les sablés un moment avant la dégustation