

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 pendant 1h
- > 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**