



Petit LU maison



Pour 30 biscuits

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 12 minutes

Repos : 1 heure

Ingrédients :

- 250 g  de farine

- 150 g  de beurre

- 80g  de sucre

- 20g  de poudre d'amande

- 1 sachet  de sucre vanillé

- 1  jaune d'œuf

- 1 pincée  de sel

- 200g  de chocolat noir



Préparation :

1. Versez dans un saladier la farine tamisée, la poudre d'amandes, le sucre, le sucre vanillé, le sel et le beurre découpé en petits dés.
2. Travaillez du bout des doigts pour ne pas trop chauffer le beurre et obtenir un mélange sableux.
3. Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez le tout sans trop malaxer et formez une boule dès que la pâte est homogène.
4. Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 1h.
Préchauffez le four à 180°C.
5. Étalez la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur et découpez des disques à l'aide d'une emporte-pièce cannelé rond. Les disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Piquez-les soigneusement et artistiquement à l'aide d'une fourchette. Mettez au four pour 12 minutes tout en surveillant la cuisson. Les sablés doivent être dorés. Après cuisson, laissez les sablés refroidir.
6. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. A l'aide d'une cuillère à café, étalez le chocolat fondu au milieu d'un sablé puis posez délicatement un autre sablé dessus sans faire déborder le chocolat.
Refaire l'opération jusqu'à épuisement des sablés.