



Sablés damier...

Ingrédients :

- 190 g de farine
- 100 g de maïzena
- 1/2 paquet de levure chimique
- 125 g de beurre mou (ou margarine)
- 1oeuf
- 125 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 càc d'extrait de vanille liquide
- 1 càs cacao amer en poudre
- 25 g de chocolat noir

Préparation :

Tamiser ensemble la farine, la maïzena et la levure dans un saladier.

Dans un autre, travailler le beurre avec les sucres et la vanille liquide. Ajouter ensuite l'œuf. Bien fouetter et incorporer petit à petit le mélange farine / maïzena.

Pétrir rapidement à la main.

Faire fondre le chocolat. Prélever la moitié de la pâte. Y incorporer le chocolat fondu tiède et le cacao. En faire une boule.

Rajouter un peu de farine dans la partie restée nature. En faire également une boule

Emballer chaque boule de pâte dans de la cellophane puis mettre au réfrigérateur 1h.

Façonnage :

Préchauffer le four à 200°C.

Etaler chaque boule de pâte sur 1 cm d'épaisseur, pour 9 cm de largeur.

Couper chaque abaisse en 9 bandes de 1 cm de largeur.

Prendre 1 bande marron, y accoler 1 bande blanche humidifiée sur la zone de contact pour coller, puis 1 bande marron. Recommencer 3 fois. On appellera ça type A.

Prendre 1 bande blanche, y accoler 1 bande marron humidifiée sur la zone de contact pour coller, puis 1 bande blanche. Recommencer 3 fois. On appellera ça type B.

Prendre 1 tranche type A, poser dessus 1 tranche B humidifiée et finir avec 1 tranche A. Filmer cet ensemble et remettre au frais.

Prendre 1 tranche type B, poser dessus 1 tranche A humidifiée et finir avec 1 tranche B. Filmer cet ensemble et remettre au frais.

Découper chaque bloc en tranches de 7 mm d'épaisseur. Les disposer sur une plaque pâtissière recouverte de papier sulfurisé en les espaçant car elles gonflent à la cuisson.

Enfourner environ 10 min, jusqu'à une coloration légèrement blonde des gâteaux, en surveillant bien.

Laisser refroidir sur une grille.

Les conserver dans une boîte métallique hermétique.

BON APP'

