

AU GOÛTER



# Sablés

D'AUTOMNE

PRÉPARATION : 20 MINUTES \* CUISSON : 10 MIN

300 g de beurre \* 140 g de sucre \* 300 g de farine  
de châtaigne \* 250 g de farine blanche \* 2 oeufs \* Sel  
90 g de chocolat noir

- 01x Dans un robot, mélangez le beurre froid, avec les farines, le sucre, le sel et les oeufs. Votre préparation doit former une belle boule.
- 02x Faites des copeaux de chocolats et ajoutez-les à la préparation.
- 03x Enveloppez votre pâte dans du film alimentaire et laissez-la 1h au réfrigérateur.
- 04x Etalez votre pâte de manière à avoir 2 cm d'épaisseur. Faites cuire vos sablés à 220°C pendant 10 minutes.