



<http://www.lesfoodies.com/>

SABLES CHOCO-MENTHE



Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 12 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (6 personnes):

INGRÉDIENTS POUR 20 SABLES,

,
140 g de farine,
100 g de chocolat noir à 70 % de cacao,
80 g de beurre mou,
100 g de sucre en poudre,
5 g de menthe fraîche (pour un goût discret) + si vous adorez la menthe,
1 cuillère à café rase de levure chimique,
1 ou 2 jaunes d'œufs (2 s'ils sont petits),
1 pincée de sel,

Préparation:

Rincez, effeuillez puis séchez la menthe entre deux feuilles de papier absorbant. Hachez-la finement.

Hachez le chocolat au couteau.

Fouettez le ou les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le beurre mou en écrasant le tout avec une fourchette. Ensuite ajoutez la farine avec la levure, la menthe, la pincée de sel et mélangez bien.

Incorporez le chocolat, formez un petit boudin avec la pâte et enveloppez-la dans du film alimentaire.

Réservez au frais au minimum 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C.

Posez du papier cuisson ou une feuille à pâtisserie en silicone sur une plaque allant au four.

Enlevez le film plastique qui enveloppe la pâte, découpez-la en une vingtaine de tranches et déposez-les sur la plaque.

Enfournez et laissez cuire 10 à 12 minutes.

Sortez les sablés du four et laissez-les refroidir sur une grille.

J'ai trouvé cette recette dans mon nouveau livre "le B. a-ba du chocolat" de Julie Andrieu page 80.

Julie propose de remplacer la menthe fraîche (si vous n'en n'avez pas sous la main) par une cuillère à soupe de menthe séchée.

Retrouvez d'autres recettes sur mon blog.

"Les recettes de l'alsacienne"

Publié par Les recettes de l'alsacienne - <http://www.lesfoodies.com/ciboulette>