

SABLÉS GLACÉS AU CARMEL



Ingrédients : (50 sablés)

250 g de farine

125 g de beurre

150 g de sucre glace

50 g de sucre cristal

1 œuf

20 g de cacao amer (Van Houten)

1 cs d'extrait de vanille

- Travailler le beurre mou avec le sucre glace et la vanille. Ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à la que la pâte soit homogène.
- Incorporer la farine et mélanger jusqu'à obtention d'une boule (attention à ne pas trop travailler la pâte).
- Séparer la boule en deux, incorporer le cacao tamisé dans une moitié. Réserver les pâtes sous un film alimentaire au frais pendant 15 à 20 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Abaisser la pâte blanche sur 2-3 mm pour former un rectangle 21x15 cm (une feuille A4 pliée en deux), abaisser celle au cacao 21x14 cm
- Disposer le rectangle au cacao sur celui nature et rouler sans laisser d'espace entre les 2 pâtes. Rouler le boudin dans le sucre cristal.
- Découper ensuite des tranches d'environ 3 mm d'épaisseur, les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Procéder de la même façon avec le restant de pâte. • Enfournier à 180°C jusqu'à une légère coloration (10-12 minutes). Laisser refroidir avant de déguster.