

Petits gâteaux

Sablés pattes de chats au chocolat



50 min 40 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

400

CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour les sablés

350 g **Farine**
120 g **Beurre**
10 cl **Huile de tournesol**
100 g **Sucre glace**
50 g **Amande(s) en
poudre**
50 g **Chocolat noir**
1 **Oeuf(s) entier(s)**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
1 c. à café **Levure
chimique**

Étape 1

Préparation des sablés

- 1 Dans le bol du robot pâtissier, fouetter le beurre, le sucre glace et le sucre vanillé.
- 2 Une fois le mélange bien crémeux, ajouter l'huile et l'oeuf entier. Fouetter jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3 Arrêter le robot et racler les bords pour récupérer toute la pâte. Puis redémarrer le robot.
- 4 Dans un autre saladier, mélanger la farine avec la poudre d'amande et la levure chimique.
- 5 Verser ce mélange dans le saladier précédent, en 3 fois, afin d'obtenir une pâte homogène, souple et non sableuse.
- 6 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 7 À l'aide d'une cuillère à café, prendre un peu de pâte et la rouler dans les mains afin d'obtenir une boule.
- 8 Utiliser une cuillère à café afin d'obtenir à chaque fois, à peu près la même quantité de pâte pour chaque sablé.
- 9 Déposer les boules de pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson ou d'une feuilles de silicone.
- 10 Penser à bien les espacer sur la plaque car elles vont

s'étaler à la cuisson.

- 11** Aplatir et marquer chaque boule de pâte avec les dents d'une fourchette.
- 12** Enfourner les sablés, 10 minutes à 180°C (Th.6).
- 13** Sortir les sablés du four et les débarrasser dans une assiette pour les faire refroidir.

Étape 2

Dressage

- 1** Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2** Mettre le chocolat fondu dans un récipient suffisamment profond, pour y tremper les biscuits.
- 3** Tremper la moitié des biscuits dans le chocolat fondu. Les laisser refroidir sur une grille.