

Sablés aux jaunes d'oeuf & pépites de chocolat

Ingrédients pour une vingtaine de sablés :

- 4 jaunes d'oeufs
- 300 g de farine fluide
- 1/2 sachet de levure chimique
- 60 g de sucre blanc
- 70 g de sucre de coco
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de beurre doux mou
- 2 cuillères à soupe d'eau tiède
- 130 g de pépites de chocolat

Préparation :

Mélangez la farine, la levure et les 3 sucres.

Fouettez les jaunes d'oeufs et ajoutez-les à la préparation.

Puis ajoutez le beurre mou.

Travaillez avec une cuillère en bois puis avec les doigts.

Ajoutez un peu d'eau pour que la pâte ne s'effrite pas trop.

Quand elle commence à bien se former en boule, ajoutez les pépites au chocolat.

Incorporez-les bien puis formez une boule de pâte.

Filmez-la et placez au frais 2 heures.

Abaissez la pâte sur une épaisseur d'environ 1 cm.

Découpez des portions identiques en vous servant d'un emporte pièce de 5 cm de diamètre.

Puis formez une boule avec la quantité prélevée et aplatissez-la légèrement en la posant sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 15 minutes à 180° C.

Faites refroidir sur une grille avant de déguster.

<http://philomavie.blogspot.com>