



Sablés chocolat fourrés lémon curd

Ingrédients pour une trentaine de biscuits

- 250 g farine
- 25 g de cacao non sucré
- 200 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre roux
- 50 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 3 jaunes d'œufs moyens
- 1 pot de lémon curd (recette [ici](#) (clic))

Préchauffer le four T6 (180°)

Préparer les plaques de cuisson garnies de papier sulfurisé.

Travailler du bout des doigts le mélange farine, cacao, sel et sucres avec le beurre ramolli en dés. Incorporer les jaunes d'œufs un à un en pétrissant avec la paume de la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Formez une boule, filmer et mettre au réfrigérateur pour une bonne 1/2 heure. La pâte doit durcir un peu pour être travaillée. Sortir la pâte et l'étaler sur un plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur de 4 mm environ. Découper les biscuits à l'emporte pièce et disposez les sur les plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.

Enfourner pour 5 à 8 minutes. Le sablé doit être légèrement mou à la sortie du four. Garnir chaque sablé de lémon curd et recouvrir d'un autre biscuit en pressant doucement pour répartir le curd.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>