

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

## BISCUITS AU M&M'S

**Ingrédients :** pour 8-10 barres

Pâte sablée :

- 75 g de farine de blé
- 40 g de beurre doux à température ambiante
- 20 g de sucre
- 1/2 cuillère à soupe d'eau fraîche
- 1/2 pincée de sel

Garniture :

- 4 ou 5 barres de Kinder Maxi (ou du Nutella)
- des M&M's au chocolat (ou des mini M&M's)



**Préparation :**

Préparez la pâte sablée : Versez la farine, le sucre, le sel dans un saladier. Mélangez avec vos mains, puis ajoutez le beurre. Travaillez le mélange quelques instants, il va prendre une texture sableuse. Ajoutez l'eau, puis formez une boule. (rajoutez 1/2 cuill. à soupe d'eau si la pâte est encore trop friable)

Disposez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et étalez-la avec un rouleau à pâtisserie afin qu'elle fasse environ 0,5 mm d'épaisseur. Puis découpez des rectangles de 10x4 cm. Appuyez un peu sur le centre et créez un bord sur chaque long côté (c'est un peu dur à expliquer... c'est là qu'on se rend compte que les photos sont bien utiles !!). Placez-la ensuite au réfrigérateur pendant 30 min.

1. Piquez le fond à la fourchette, passé un peu de jaune d'oeuf sur les bords et faite cuire 10 minutes à 200°C jusqu'à ce que les sablés soit un légèrement dorés.

## Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

2. Pendant ce temps hachez assez finement les barres de Kinder. A la sortie du four, mettez le Kinder haché sur le sablé encore chaud, il va fondre ! Etalez le chocolat fondu avec le dos d'une petite cuillère sur toute la longueur du sablé (si vous n'avez pas de Kinder, étalez du Nutella à la place!).
3. Disposez les M&Ms dessus et laissez refroidir afin que le chocolat se fige.