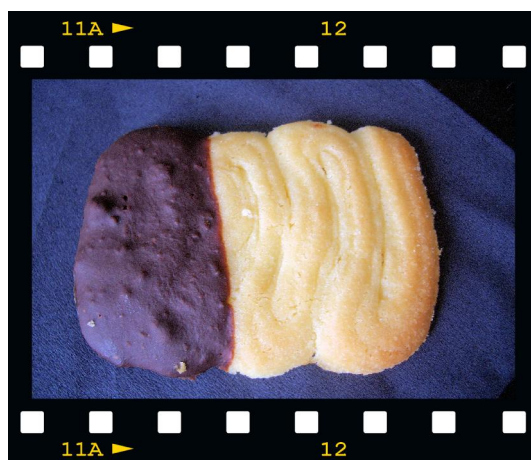


Sablés comme des Spritz au chocolat



Pour une quinzaine de sablés :

- 100g de beurre salé
- 50g de sucre glace
- 2 gros jaunes d'œufs
- 125g de farine
- 1 c. à café d'extrait de vanille liquide
- 50g de chocolat
- 10g de beurre
- 2 c. À café de lait

Travailler le beurre bien mou avec le sucre glace pour obtenir un mélange bien aéré, bien onctueux. Ajouter alors les 2 jaunes d'œufs et la vanille et mélanger à nouveau assez vivement.

Tamiser la farine et l'incorporer, toujours en mélangeant bien. Mettre la préparation dans une poche à douille avec un embout cannelé, idéalement de 1cm d'ouverture (le mien est minuscule, d'où le manque de relief des sablés, mais je n'avais pas mieux). Déposer sur une feuille de papier sulfurisé un long « zigzag » de pâte.

Enfourner 12 min à 180°.

Continuer 2 min en mode grill pour bien faire dorer les gâteaux.

Pour le glaçage au chocolat : Faire chauffer au bain marie le chocolat avec le beurre et le lait. Lorsque l'ensemble est fondu et bien homogène, tremper la moitié de chaque sablé dans le chocolat puis les laisser prendre sur une feuille de papier sulfurisé.