

Sablookies aux trois chocolats



Pour une vingtaine de sablookies

- 70 g de noisettes
- 70 g de chocolat noir
- 60 g de chocolat au lait
- 80 g de chocolat blanc
- 170 g de beurre demi-sel MOU
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 250 g de farine

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les noisettes dans un plat et enfourner pour 15 minutes. Au bout de ce temps, sortir les noisettes, les laisser un peu refroidir et les découper au couteau en morceaux grossiers.

Découper au couteau les trois chocolats pour faire des gros chunks.

Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre au fouet électrique (ou à la main). Je me répète mais il faut vraiment que le beurre soit très mou, sinon c'est galère.

Lorsque le mélange est bien onctueux, ajouter l'œuf et mélanger de nouveau.

Ajouter la farine et mélanger, puis terminer avec les trois chocolats et les noisettes. Mélanger à la main. La pâte est très collante mais c'est normal.

Former deux gros cylindres (tant bien que mal) et les enrouler bien serré dans du papier étirable. Déposer au frigo et laisser durcir pendant deux heures, ou toute une nuit.

Préchauffer le four à 180°C et recouvrir deux plaques de cuisson de papier cuisson.

Avec un bon couteau, découper des tranches dans les cylindres, environ un demi centimètre d'épaisseur et les déposer sur les plaques de cuisson.

Enfourner pour 14 minutes, sortir du four, attendre 5 minutes puis laisser refroidir sur une grille.

Déguster au petit déjeuner, ou à la pause-café, ou alors en dessert. Et aussi au goûter. En fait, à n'importe quel moment de la journée si on a un petit creux ou une grosse envie de comfort food.