

## ***Sablés :***

180 g de farine  
120 g de sucre  
3 jaunes d'œuf  
90 g de beurre

Faire fondre le beurre. Ajouter la farine tamisée, le sucre et les jaunes d'œuf. Bien mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte épaisse. Etaler. Former à l'ai d'un emporte-pièce. Cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes. 7. Conserver dans un endroit sec.

## ***Cookies :***

225 g de beurre ramolli  
200 g de sucre en poudre  
225 g de sucre roux  
2 oeufs  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude  
375 g de farine  
Brisures de noix, amandes, pépites de chocolat.

Travailler le beurre en crème, ajouter le sucre en poudre et le sucre roux pour obtenir une pâte onctueuse. Ajouter les œufs, l'un après l'autre. Dissoudre le bicarbonate de soude dans un peu d'eau tiède. Ajouter à la préparation puis ajouter une pincée de sel. Incorporer la farine, les noix et les pépites de chocolat. A l'aide d'une cuillère, déposer des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisserie. Enfourner pendant environ 10 minutes.

## ***Rose des sables :***

250g de chocolat noir à croquer  
250g de beurre  
150g de sucre glace  
375g de Kellogg's corn flakes

Faire fondre au bain marie le chocolat coupé en carré et le beurre coupé en morceaux. Hors du feu ajouter le sucre glace. Versez le tout sur les céréales en remuant délicatement les pétales et en veillant à ce que tout le chocolat enrobe les kellogg's. Placer au frigo.