

## COMMENT QU'IL FAUT S'Y PRENDRE

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre au fouet électrique. Incorporer le beurre mou (ou légèrement fondu au MO mais pas complètement liquide.) Puis la poudre d'amandes, tout en continuant de fouetter.

Ajouter la farine tamisée mélangée à la levure chimique et la pincée de sel. Mélanger avec les doigts jusqu'à former une boule de pâte.

Partager la pâte en deux, et ajouter le cacao à une des moitiés. Incorporer avec les doigts encore une fois. Abaisser les deux pâtes sur un film alimentaire fariné, puis retourner la pâte au chocolat sur celle nature (enfin, ça c'est une question de préférence, moi je voulais que le pâte nature soit à l'extérieur du boudin. Quel boudin??).

Rouler la pâte bicolore ainsi obtenue en un long boudin (voilà le boudin) à l'aide du film alimentaire, un peu comme avec les sushis (même si je n'en ai jamais fait). Embaucher ce boudin dans le film alimentaire et placer au frigo pour au moins 2h afin qu'il durcisse.

Préchauffer votre four à 160°. Sortir le boudin du frigo, et couper des tranches d'un demi à 1 centimètres. Plus vous les couperez fins, plus la pâte se brisera. Utiliser un couteau bien tranchant et le moins épais possible. Faire attention à ne pas s'énerver.

Placer les sablés sur une feuille de cuisson. N'oubliez pas de les espacer, ils vont gonfler à la cuisson. Faire cuire 12 minutes, pas une de plus.

Laisser refroidir quelques minutes les sablés, et les placer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.



Recette en images et plus détaillée sur mon blog: <http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com/article-32482113.html>

## LES FICHES RECETTES DE LA FLEMMARDE SABLÉS SPIRALE AMANDES-CHOCOLAT



Fiche n°7  
Des spirales pour vous  
hypnotiser...

RETROUVEZ MES AUTRES RECETTES SUR MON BLOG:  
[HTTP://FLEMMARDE-MAIS-PLEINE-D-IDEES.OVER-BLOG.COM](http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com)

### INGRÉDIENTS

200G DE BEURRE  
200G DE SUCRE ROUX  
2 JAUNES D'ŒUFS  
120G DE POUDRE D'AMANDES  
250G DE FARINE  
1 CC LEVURE CHIMIQUE  
2CS DE CACAO AMER  
UNE PINCÉE DE SEL

### TEMPS DE PRÉPARATION

15 MINUTES POUR LA PÂTE + AU  
MOINS 2 HEURES DE REPOS + 15  
MINUTES POUR COUPER LES SABLÉS

### CUISSON

12 MINUTES

### NIVEAU

ÇA DEMANDE UN PEU DE PATIENCE  
... J'AVOUE