

# Sablés façon Pépito

---

Ingrédients pour 20 sablés

Pâte sablée

125 g de beurre

75 g de sucre glace

2 jaunes d'oeufs

250 g de farine

1 tablette de chocolat neslé dessert

Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre glace afin d'obtenir une pâte bien homogène. Ajoutez ensuite les jaunes d'oeufs puis terminez par la farine. Bien mélangez.

Emballer la pâte obtenue dans du film alimentaire et laisser reposer 1H00 à 2H00 au frigo.

Etalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, faire des ronds de 6 cm de diamètre avec un emporte pièce, moi j'ai pris un verre à tequila.

Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 8 à 10 mn. Les sortir et les laisser refroidir sur la plaque

Faites fondre le chocolat au bain marie, attention c'est l'opération la plus longue et fastidieuse, étaler le chocolat sur le biscuit, avec la pointe d'un couteau faites des stries dans un sens puis dans un autre.

