

Sablés nappés de chocolat (Pépite maison)

Pour 20 biscuits environ:

- 130 g de farine
- 20 g de noix de coco en poudre
- 45 g de sucre
- 1/2 cc de levure chimique (ou de bicarbonate de sodium)
- 1 pincée de sel
- 75 g de beurre
- 20 g de miel liquide (toutes fleurs ou accacia)
- 3 cl d'eau
- 150 g de chocolat noir ou au lait à pâtisser (120 g ont largement suffi chez moi)



Dans un saladier (ou dans le bol du robot), mélanger la farine, la noix de coco, le sucre, la levure et le sel. Creuser un puits au centre et y ajouter le beurre en morceaux, le miel et l'eau. Pétrir la pâte pendant 1 min puis filmer et laisser reposer 1h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé (cela évite de trop fariner) sur une épaisseur d'environ 5 mm. Découper des cercles de 5,5 cm de diamètre puis les déposer sur une plaque antiadhésive (ou couverte de papier cuisson ou d'un [tapis en silicone](#)). Enfourner et laisser cuire 10 min (seulement 8 pour moi) puis retourner les sablés. Poursuivre la cuisson encore 10 min (seulement 5 pour moi), pour qu'ils soient dorés et croustillants des deux côtés. Laisser ensuite refroidir sur une grille.

Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes). Tremper une face de chaque biscuit dedans et passer les dents d'une fourchette pour dessiner un quadrillage. Laisser sécher sur une grille à température ambiante au moins 2h. Conserver ensuite dans une boîte en fer.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>