

## Sablés « pattes de chat »

Pour une cinquantaine de biscuits:

- 120 g de beurre demi-sel à température ambiante
- 100 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl d'huile
- 1 œuf
- 350 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- 50 g de poudre d'amandes
- 200 g de chocolat noir



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi).

Dans le bol du kitchenaid muni de la feuille (ou dans un saladier), fouetter le beurre mou avec les sucres jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Sans cesser de mélanger, incorporer l'huile et l'œuf. Ajouter ensuite la farine, la levure et la poudre d'amandes. La pâte est assez molle mais se travaille très bien.

Avec une petite cuillère, prélever des petites portions de pâte et les façonner en petites boules. Les déposer sur deux plaques à pâtisserie (couvertes de papier cuisson si nécessaire ou d'un tapis en silicone). Les aplatir légèrement avec une fourchette de façon à laisser une belle empreinte.

Enfourner et laisser cuire 12 min (si vous utilisez deux plaques et que vous les cuisez en même temps, pensez à les intervenir à mi-cuisson). A la sortie du four, placer les sablés sur une grille pour les laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat concassé au micro-ondes (ou au bain-marie). Y tremper les biscuits (pas complètement) et les déposer ensuite sur une plaque couverte de papier cuisson et laisser sécher au frais.

Conserver ensuite au frais dans une boîte hermétique.



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