

### DOUBLE SABLE CONFITURE DE LAIT PRALINEE



**Facile**

**Préparation: 7 mn (5+ 2)**

**Cuisson: environ 10 mn**

**Pour une douzaine de sablés:**

Qs de pâte sucrée: [recette ici](#)

**Pour la garniture:**

2 càs bombées de confiture de lait

20 g de chocolat praliné ou Pralinoise

**Les sablés:**

Préchauffer le four à 210°.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 4-5 mm et découper des ronds avec un emporte-pièce (ou un verre) de 5 cm de diamètre environ.

Poser sur une plaque et réserver 15 mn au froid. Enfourner et laisser cuire en surveillant la couleur. Les sablés doivent rester blonds.

Laisser refroidir.

**La garniture:**

Dans un bol, mettre la confiture de lait avec les 20 g de chocolat praliné (Lindt pour moi) coupés en morceaux.

Faire fondre au micro-ondes 2 fois 30 secondes. Mélanger à la cuillère et laisser refroidir à température ambiante.

**Finition:**

Quand la garniture est froide, poser une cuillerée assez pleine d'appareil sur un sablé, recouvrir avec une autre moitié et appuyer délicatement pour que la crème se répartisse partout.