

## Petits sablés fourrés au chocolat

150 g de beurre ramolli  
90 g de sucre glace  
30 g de poudre d'amandes  
1 pincée de sel fin  
1 œuf  
250 g de farine tamisée

### *Pour la ganache :*

70 g de crème fleurette  
1 cuillère à café de cacao non sucré  
75 g de chocolat noir



Mélanger à la spatule le beurre mou, le sucre, la poudre d'amandes et le sel. Incorporer l'œuf, et pour finir, la farine tamisée. Ne pas travailler la pâte trop longtemps. Réfrigérer la pâte au moins deux heures.

Étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 2 mm. À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau, découper les sablés.

Préchauffer le four Th 6.

Disposer les sablés sur une plaque allant au four, cuire 15 à 20 mn (surveiller !).

Réaliser la ganache (hacher le chocolat, verser la crème fleurette bien chaude dessus, mélanger) et la laisser refroidir.

Étaler un peu de ganache sur l'envers d'un biscuit, lisser et refermer à l'aide d'un autre sablé. Ces petits sablés se conservent trois jours.



