

# SABLES CHOCOLAT CHARTREUSE

30 biscuits

- 250 g de beurre mou
- 200 g de sucre
- 400 g de farine
- 4 jaunes d'œufs
- 1 sachet de levure
- 4 cuillères à soupe de Chartreuse verte
- une pointe de couteau de colorant vert
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré

Commencez par mélanger le beurre mou et le sucre à la main, rapidement.

Ajoutez les deux jaunes d'œufs puis la farine et la levure. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène.

Séparez votre pâte en deux quantités égales, dans deux saladiers.

Dans le premier ajoutez le cacao en poudre et mélangez.

Dans le deuxième ajoutez le colorant et la Chartreuse, mélangez.

Filmez les deux boules et laissez-les au frigo pendant une heure.

Étalez la pâte au chocolat, au pinceau badigeonnez du blanc d'œuf sur la surface. Avec la boule verte formez un boudin, déposez-le sur le bord de la pâte au chocolat et enrroulez ensemble les deux couches de pâte.

Remettez au frais pour 30 minutes.

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Sortez le boudin de pâte sablée et coupez-le en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, suffisamment espacés, car les sablés vont gonfler et s'étaler. Enfournez pour 20 minutes en surveillant bien la cuisson.

Mangez-les seuls, ou avec une boule de glace!

PATISSERIE.NEWS