

**CARTE
NOIRE**

OFFREZ-VOUS UN CAFÉ GOURMAND AVEC UN SABLÉ MARBRÉ !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Produit à l'origine dans la ville
DE SABLÉ-SUR-SARTHE,
le sablé est traditionnellement un petit
gâteau sec à pâte friable, rond, de diamètre
variable et souvent à bord cannelé.

**POUR RÉALISER CETTE RECETTE,
SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS :**



INGRÉDIENTS

(Pour 40 sablés)

POUR LA PÂTE SABLÉE VANILLE

- 150 g de beurre
- 110 g de sucre
- 1 œuf
- 285 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille

POUR LA PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

- 125 g de beurre
- 110 g de sucre
- 1 œuf
- 225 g de farine
- 1 pincée de sel
- 15 g de cacao en poudre



PRÉPARATION

1. Mélangez le beurre mou, les grains de vanille et le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Ajoutez l'œuf. Mélangez.
2. Incorporez ensuite la farine, le sel, et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène qui se décolle des parois du saladier et qui forme une boule.
3. Recouvrez de film étirable, et laissez reposer au frigo au moins 2 heures. Faites la même chose pour la pâte sablée chocolat. Ajoutez le chocolat en poudre en même temps que la farine.
4. Déposez les 2 pâtes sur le plan de travail, étalez un peu de beurre fondu sur la pâte au chocolat, posez la pâte à la vanille dessus et soudez les 2 pâtes puis réservez au frais 10 à 15 minutes.
5. Découpez des bandes de 1 cm, collez-les avec du beurre en alternant les couleurs pour obtenir le damier.
6. Déposez au frais 5 minutes. Découpez des tranches de 1 cm, déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, enfournez à 170 °C jusqu'à ce qu'ils soient colorés, environ 10 à 15 minutes.



À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AVEC VOS DOSETTES CARTE NOIRE !