

# Sablé chocolat, pépites de chocolat amer, fleur de sel - Version Atelier virtuel

## Recette pour 24

### Description

Biscuit sablé très chocolaté, il vous laissera sans voix.

### L'astuce du chef

La qualité du chocolat est primordiale, la vanille n'est pas obligatoire.

Un chocolat de qualité, vous pouvez déjà le trouver en pépites, regardez pour un chocolat entre 68% et 70% de cacao

### Ingrédients

#### Les ingrédients

- 75 Ml Beurre pommade
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 0.25 Tasse(s) Cassonade
- 2 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 0.75 Cuil. à thé Bicarbonate de soude
- 300 Ml Farine
- 1 Cuil. à soupe Cacao en poudre
- 0.50 Tasse(s) Pépites de chocolat

### Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

#### Prévoir avant le cours VIDÉO

### Ingrédients

Assurez-vous de bien mesurer tous les ingrédients

### Matériels

- 1 plaque de cuisson + papier cuisson
- 1 Planche à découper + 1 Grand couteau (éminceur)
- 1 Robot coupe ou Bol avec 1 spatule (bois ou plastique)
- Linges propres
- 1 Spatule en métal

#### Le sablé

Dans un robot coupe avec la lame en métal, placez-y le beurre pommade, faite tourner pour bien le lisser.

Ajoutez la fleur de sel, cassonade, sucre, extrait de vanille et le bicarbonate de soude, faites tourner à nouveau.

Tamisez la farine et la poudre de cacao ensemble, puis ajoutez le tout dans le robot coupe, faites tourner à nouveau, pas longtemps.

L'amalgame va commencer à ce faire, ajoutez les pépites de chocolat, faites tourner 5 secondes.

Versez le tout dans un bol, continuer de pétrir à la main, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Réalisez des boudins de 4 cm de diamètre environ, placez-les au frigo quelques minutes, cela nous aidera par la suite lors de la découpe.

Coupez des disques dans les boudins, de 1.5 cm environ d'épaisseur.

### La cuisson

Posez les disques sur une plaque à four avec du papier cuisson ou un silicone (ex: Silpat).

Les espacer suffisamment, ils vont s'étaler un peu durant la cuisson.

Enfourner dans le four durant environ 10 à 12 mn à 350°F (170°C).

Ils vous paraîtront pas totalement cuits, c'est normal, laissez-les sur la table dehors à refroidir. Faites glisser la feuille de la plaque pour que les biscuits ne restent pas sur la plaque chaude (risque de sur cuisson).

**Bon appétit!**