

## Sablés au chocolat et au parmesan



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Les sablés se conservent longtemps dans une boîte fermée hermétiquement.*

Recette proposée par : Géraldine Lechene

### Ingrédients

- 120 g de chocolat noir prêt à fondre
- 80 g de parmesan en poudre
- 60 g de pralin
- 150 g de farine
- 70 g de sucre complet
- 1 jaune d'œuf
- 90 g de beurre doux
- 1 pincée de sel

### Préparation

- 1 Dans un cul de poule, mélangez le sucre, le beurre, le jaune d'œuf, la farine, le pralin, le parmesan et le sel. Mettez le chocolat dans un bol avec 2 cuillères à soupe d'eau, puis laissez-le ramollir 1 minute (puissance maximum) au micro-ondes. Ajoutez ensuite le chocolat à la pâte et remuez bien l'ensemble.
- 2 Roulez la pâte en boudin dans du film alimentaire et réservez-la 20 minutes au congélateur.
- 3 Préchauffez le four à 190°C, thermostat 6.
- 4 Sortez la pâte et coupez des tranches de 1 à 2 centimètres d'épaisseur. Étalez-les sur du papier sulfurisé, puis enfournez pendant 15 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

