

# Sablés au beurre de cacahuètes et au choco'

# RECETTE



45 minutes



12 minutes



20 biscuits

## INGRÉDIENTS

- 150 g de farine de blé\* T80
- 150 g de poudre d'amandes\*
- 120 g de sucre de canne roux
- 120 g de beurre\* salé
- 1 œuf\*
- 200 g de palets de chocolat 58% Kaoka
- 1 c à c d'huile de coco
- environ 150 g de purée de cacahuètes\* Gonutes
- 30 g de cacahuètes\* grillées non salées concassées
- 30 g de pistaches\* décortiquées non salées concassées

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préparer la pâte sablée : mélanger intimement le beurre mou, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, puis amalgamer avec l'œuf battu.
2. Former un boudin de 5 à 6 cm de diamètre et l'envelopper dans un film alimentaire (ou encore mieux, dans un beewrap). Placer au frais 2 à 3 heures.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Découper des rondelles de 0,5 cm d'épaisseur et les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Former un petit creux au centre du biscuit pour y déposer après cuisson le beurre de cacahuètes !
5. Cuire 12 minutes à 180°C.
6. Laisser refroidir, puis étaler sur chaque biscuit de la purée de cacahuètes et placer les biscuits 15 à 20 minutes au congélateur.
7. Pendant ce temps, faire fondre les palets de chocolat au bain-marie avec une cuillère à café d'huile de coco pour rendre le chocolat plus fluide.
8. Tremper chaque biscuit dans le chocolat fondu, puis parsemer de pistaches et de cacahuètes.
9. Laisser figer sur une grille à pâtisserie avant de déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)