



Sablés à la vanille

- 430 g de farine
- 300 g de beurre ramolli
- 2 jaunes d'oeufs
- 150 g de sucre semoule

Garniture :

- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 1 bol de sucre semoule
- 100 g de chocolat noir

Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine, le beurre, le jaune d'oeuf et le sucre. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et malléable.



Confectionner des bâtonnets de pâte, les découper à l'aide d'un couteau en parts égaux. Avec la main, leur donner la forme de petits croissants de lune. Les disposer sur une plaque et les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 15 mn.



Mélanger le sucre vanillé avec le sucre semoule.



Aussitôt sortis du four, enrober les sablés dans le mélange des sucres. Faire fondre le chocolat dans un bain-marie, le transférer dans un sachet de congélation, percer un petit trou à l'angle et presser des fines lignes sur les gâteaux.

