



Sablés damiers Vanille et Chocolat

★★★★★

Des sablés en forme de damier croquants et fondants à la vanille et au chocolat

Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 8 minutes

Temps total 1 heure 58 minutes

Ingrédients

- 120 g margarine ramollie
- 150 g sucre semoule non raffiné
- 125 g farine
- 1 œuf
- 20 g cacao amer en poudre
- 2 cuillère à café vanille en poudre

Instructions

1. Fouettez le sucre avec la margarine jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez alors la farine tamisée, puis l'œuf et mélangez jusqu'à obtention d'une texture homogène.
2. Séparez la pâte en deux et incorporez la vanille en poudre dans l'une et le cacao dans l'autre. Enveloppez de film alimentaire et laissez durcir au réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Etalez les deux pâtes en rectangle sur une épaisseur de 1 centimètre. Humidifiez légèrement la pâte à la vanille et déposez la pâte au cacao par-dessus. Donnez un rapide coup de rouleau pour faire adhérer puis parez les bords*.
4. Coupez le rectangle en deux dans la longueur, humidifiez légèrement le dessus de l'un d'eux et superposez les deux moitiés pour obtenir 4 couches (vanille/cacao/vanille/cacao).
5. Coupez la pâte dans la longueur en tranches d'environ 1cm et superposez-les en retournant une tranche sur deux et toujours en humidifiant légèrement pour faire adhérer les tranches. Enveloppez dans du film alimentaire et remettez au frais pour 30 minutes.
6. Enfin, découpez en tranches d'environ 8 mm dans la largeur pour former les bredele. Déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 8 minutes à 180°C. Laissez refroidir sur une grille à la sortie du four.