



Confection de sablés et
mendiants au chocolat noir



Pour 6 personnes

Mendiants aux 3 chocolats

C*mon
etiquette!

C*MON
ETIQUETTE!

- 1 Faites fondre le chocolat au bain-marie. Disposez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et à l'aide d'une cuillère à soupe, créez des ronds de chocolats espacés.

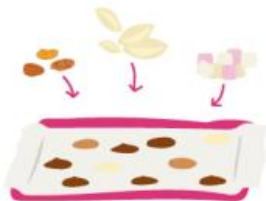


ASTUCE

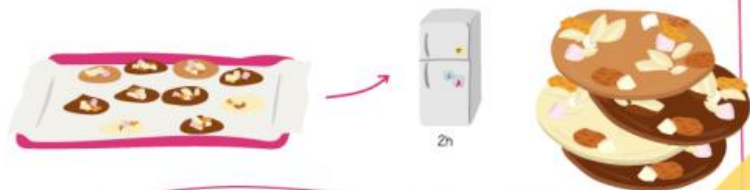
Vous pouvez aussi des moules pour c à vos mendiants des formes origi



- 2 Décorez les mendiants avec des marshmallows coupés en petits dés, des vermicelles de couleurs ou des fruits secs (amandes, raisins secs, noisettes...)



- 3 Réservez au réfrigérateur pendant 2h avant de les décoller doucement, avec une spatule. Conservez ensuite vos mendiants dans une boîte, toujours au réfrigérateur.



www.c-monetiquette.fr

Sablés



- 1 Dans un saladier, battez au fouet l'œuf, le sucre, le beurre, le sucre vanillé et la farine tamisée pour obtenir une pâte homogène.



- 2 Faites une boule et laissez reposer 30 minutes à température ambiante. Étalez votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné. Avec un emporte-pièce, découpez votre pâte.



- 3 Posez délicatement les sablés sur une plaque avec du papier sulfurisé pour ne pas les déformer. Enfourez-les ensuite dans un four préchauffé à 180° C pendant 12 minutes.



- 4 Laissez refroidir. Décorez à votre goût et vous pouvez déguster!

www.c-monetiquette.fr

