

SANDWICHES GLACÉS

🕒 PRÉPARATION : 20 MIN

🕒 CUISSON : 10 MIN

👥 POUR 4 À 6 PERSONNES

• 25 cl de crème glacée au chocolat • 150 g de farine fluide • 1 œuf • 100 g de beurre mou • 90 g de sucre • 1 c. à soupe bombée de cacao • 1/2 c. à café de levure chimique • 2 pincées de sel.

Mélangez la farine, le cacao, la levure et le sel. Faites un creux, ajoutez le beurre en parcelles, le sucre et l'œuf battu. Mélangez sans pétrir, ramassez la pâte en boule. Enveloppez-la d'un film et réservez 1 h au réfrigérateur.

Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Étalez la pâte, découpez-y des ronds de 7 cm. Posez-les sur une plaque tapissée de papier, cuisez-les environ 10 min au four. Laissez refroidir et décollez-les.

Assemblez les biscuits deux par deux avec de la glace ramollie. Remettez au congélateur 30 min avant de servir.

CONSEIL Rassemblez les chutes en boule, étalez à nouveau et découpez d'autres disques.



Dessert glacé ou goûter de fête, un délice.

Croquant-fondant

Avec le café

SABLÉS CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL

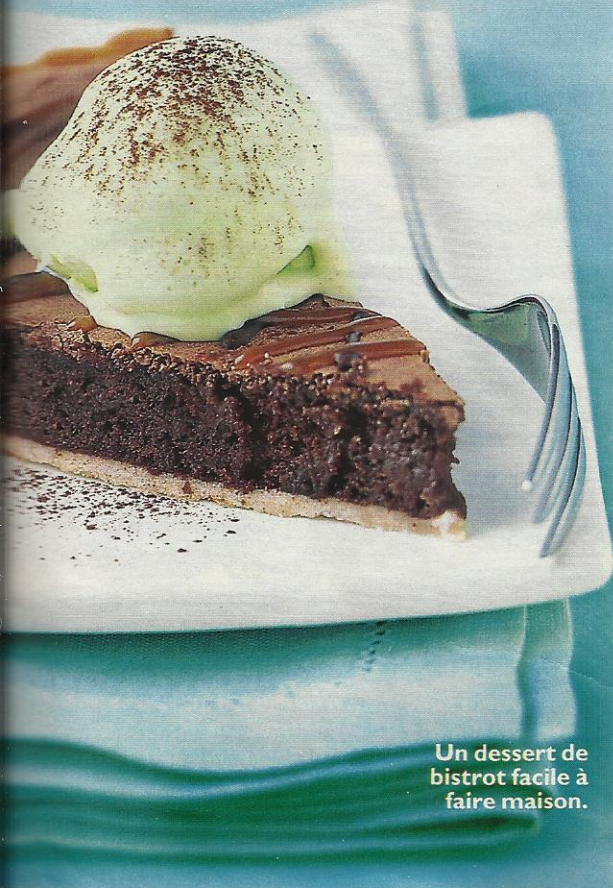
PRÊT EN 30 MIN - POUR 50 SABLÉS

Tamisez 170 g de farine, 30 g de cacao et 1 c. à café rase de bicarbonate de sodium. Mélangez 150 g de beurre mou avec 170 g de sucre et 3 g de fleur de sel. Ajoutez la farine et 150 g de chocolat noir haché.

Amalgamez rapidement et formez deux boudins de 5 cm de diamètre. Enveloppez les deux pâtons de film étirable et réservez au frais 1 h.

Coupez-les en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Posez-les sur une plaque et faites cuire 10 min au four préchauffé sur th. 6 (180 °C). Laissez refroidir et durcir.

Style guinguette



Un dessert de bistrot facile à faire maison.



TARTE AU CHOCOLAT

🕒 PRÉPARATION : 25 MIN

🕒 CUISSON : 30 MIN

👥 POUR 6 PERSONNES

• 1 rouleau de pâte sablée • 125 g de beurre • 200 g de chocolat noir • 220 g de sucre • 70 g de farine • 5 œufs • 1 c. à café de café soluble • caramel liquide.

Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Déroulez la pâte dans un moule à tarte. Tapissez-la de papier sulfurisé et lestez avec des haricots secs ou des billes de lestage. Enfourez et laissez cuire à blanc 10 min.

Retirez le lestage et le papier, cuisez encore 5 min.

Faites fondre à feu très doux

dans une casserole 150 g de chocolat cassé en morceaux avec le beurre et le café soluble.

Mélangez les œufs et le sucre dans un saladier. Posez-le sur un bain-marie rempli d'eau frémissante et fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange mousse et double de volume. Incorporez le chocolat au beurre, puis la farine.

Versez dans la tarte. Faites cuire 15 min au four. Laissez refroidir. Faites fondre le reste de chocolat, versez-le en minces filets sur la tarte. Faites aussi des filets de caramel.

CONSEIL On sert avec une glace pistache ou caramel au beurre salé.