

Biscuits sablés au chocolat

Par Catherine Lefebvre, nutritionniste

Temps de préparation :	15 minutes
Temps de réfrigération :	1 h
Temps de cuisson :	30 minutes
Rendement :	environ 24 biscuits

Ingrédients

2 tasses (500 ml)	farine à pâtisserie
1/2 tasse (125 ml)	sucres
1 pincée	sel
1 tasse (250 ml)	beurre non salé, coupé en gros dés
3 oz	chocolat noir, haché

Préparation

1. Dans un robot culinaire, pulser pendant quelques secondes la farine, le sucre et le sel.
 2. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
 3. Sur une surface lisse et propre, incorporer les morceaux de chocolat tout en pétrissant légèrement la pâte, puis diviser la pâte en deux.
 4. Sur un papier parchemin, façonner chaque pâte à biscuit pour en faire un rouleau (cylindre) d'environ 5 cm de diamètre.
 5. Enrouler chaque rouleau de pâte à biscuit dans le papier parchemin et réfrigérer pendant 1 heure.
 6. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C).
 7. Sortir les rouleaux du réfrigérateur, enlever le papier parchemin et trancher des rondelles de 1 cm d'épaisseur.
 8. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les rondelles de biscuits en laissant 3 cm de distance entre chacune d'entre elles.
 9. Cuire au four pendant 12 à 15 minutes.
-

Outils de cuisine à prévoir :

1. Une tasse à mesurer pour les ingrédients secs
 2. Un robot culinaire
 3. Du papier parchemin
 4. Un couteau d'office
 5. Une plaque à cuisson
-

Le savais-tu?

Tu peux remplacer le chocolat par toutes sortes d'autres ingrédients, comme des zestes de citron, un mélange d'épices (cardamome, cannelle, muscade, clou de girofle, gingembre) ou des noix de Grenoble hachées finement. Ça fait d'excellents cadeaux pour faire plaisir aux amis et à la famille.

Tu pourrais aussi abaisser la pâte avec un rouleau à pâte et la réfrigérer ainsi avant de la découper à l'aide d'un emporte-pièce pour donner la forme que tu veux aux biscuits.