



Sablé classique Lindt au sel de mer

[DESSERTS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 24 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) de beurre non salé, à température ambiante
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade bien tassée
- 1/2 c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille
- 2 1/2 tasses (625 ml) de farine tout usage
- 3 barres (100 g chacune) de Lindt Excellence Cocoa 70 %, coupées en carrés
- Sel de Maldon

Préparation

1. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Chemiser deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.
2. Au malaxeur, battre le beurre, la cassonade et la vanille jusqu'à consistance moelleuse et légère. Ajouter la farine, 1/2 tasse à la fois, et mélanger jusqu'à ce que toute la farine soit incorporée et que la pâte forme des boules. Couvrir et réfrigérer 10 min.
3. Sur une surface légèrement farinée, rouler la pâte jusqu'à ce qu'elle ait 1/2 po (1 cm) d'épaisseur; couper en 24 rectangles. Avec une spatule, transférer les biscuits sur les plaques à pâtisserie, espacés les uns des autres de 1 po (2,5 cm). Déposer sur chaque biscuit un carré de chocolat.
4. Cuire par lots de 12 à 15 min ou jusqu'à ce que les biscuits commencent à dorer. Laisser refroidir 2 min; saupoudrer légèrement de sel de mer. Laisser refroidir complètement sur les plaques à pâtisserie, puis les placer dans des contenants de rangement.