



DES PATTES de chat



Les pattes de chat
tiennent leur nom de la
« griffure » qui marque le
dessus du biscuit.



un bol



une fourchette,
une cuiller en bois



une plaque de
cuisson recouverte
de papier sulfurisé

La liste de courses

pour une quarantaine de sablés

- 120 g de beurre demi-sel mou (sors-le du réfrigérateur au moins une heure avant de commencer)
- 100 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl d'huile
- 1 œuf
- 50 g de poudre d'amande
- 400 g de farine
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 150 g de chocolat noir ou au lait

1



À l'aide d'une fourchette, écrase le beurre mou dans un bol. Ajoute le sucre et le sucre vanillé et malaxe jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

2



Verse l'huile et l'œuf.
Mélange bien.

3



Ajoute la poudre d'amande, la farine et la levure et pétris à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laisse reposer ta pâte 1 heure au réfrigérateur.

4



Préchauffe le four à 180°C (thermostat 6).

Dans ta pâte, forme une quarantaine de boules de la grosseur d'une noix. Aplatis-les légèrement et pose-les sur la plaque.

5



Ensuite, appuie dessus légèrement avec les dents d'une fourchette. Mets au four à 180°C pendant 15 minutes. Tes sablés doivent être très clairs et juste cuits.

6



Pendant que les biscuits refroidissent, casse le chocolat en petits morceaux et fais-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit très liquide.

7



Trempe le devant de chaque biscuit dans le chocolat jusqu'à la moitié.

8



Laisse sécher à l'air libre (ou dans le réfrigérateur s'il fait trop chaud) avant de déguster.

Envoie-nous les photos de tes réalisations à :
editions@albaverba.fr !

