

# La recette de sablés au chocolat de Sweet Flamingo

## Pour la pâte :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 100g de sucre blanc
- 1 sachet de sucre vanillée
- 1 pincée de sel et 1 oeuf

## Pour la ganache au chocolat :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 100g de sucre blanc
- 1 sachet de sucre vanillée
- 1 pincée de sel et 1 oeuf

## Pour la pâte:

- Mélangez la farine, les sucres et le sel. Ajoutez le beurre coupé en petits dés jusqu'à obtenir la texture d'un crumble.
- Enfin, ajoutez l'oeuf et formez une pâte homogène.
- Étalez et détaillez avec des emportes-pièces de Noël, la jolie pâte sablée.
- Cuisson 12 min à 180°C.

## Pour la ganache:

- Faites fondre, au micro-onde les 2 chocolats, avec la crème.
- Quand c'est chaud mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère, puis ajoutez le beurre mou. Re mélangez, et hop c'est prêt !

Il vous reste juste à tartiner vos biscuits!

Bon appétit les petits gourmands !

