

BREDELE SABLÉS MARBRÉS

INGRÉDIENTS

- 250g de farine
- 1 càc de levure chimique (3g)
- 1 bonne pincée de fleur de sel (1g)
- 100g de sucre vanillé maison ou 90g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150g de beurre pommade
- 15 cl d'eau tiède (on n'utilise pas forcément tout)
- 20 g de chocolat en poudre VAN HOUTEN

INSTRUCTIONS

1. Tamiser la farine et la levure, ajouter le sucre et le sel
2. Mélanger le beurre pommade, et la farine (comme du sable)
3. Verser l'eau petit à petit, mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène (il ne faut pas beaucoup d'eau)
4. Prélever 1/3 (200g environ) de la pâte
5. Incorporer la poudre de chocolat en deux fois, si besoin ajouter un peu d'eau et 1càs de farine
6. Filmer les 2 pâtons et laisser reposer au frais au moins 2h
7. Sortir les pâtes du frigo et les laisser revenir à température pour pouvoir les étaler
8. Sur une première plaque de cuisson (ou feuille sulfurisée), abaisser la pâte claire, sur 3mm
9. Sur une deuxième plaque de cuisson, abaisser la pâte chocolatée sur 3mm
10. Retourner la plaque avec la pâte chocolatée sur la deuxième
11. Enlever tout doucement la plaque de cuisson
12. Rouler le pâton très serré et laissez reposer au moins 2h au frais
13. Puis couper des rondelles fines 2mm
14. Mettez au four 8 à 10min à 180°C (th.6) tout en surveillant

LES RECETTES DE MYRIAM :

<https://mes7plaisirs.wordpress.com/>

