

Pâte Sablé Chocolat :

- 175 gr farine (Tout usage)
- 20 gr cacao poudre
- 135 gr beurre pommade
- 50 gr sucre à glacer
- 1 œuf

Méthode :

Mélanger le beurre pommade avec le sucre à glacer dans un malaxeur. Ajouter l'œuf puis continuer de mélanger. Incorporer la farine et le cacao ensemble tamisés sans trop mélanger. Laisser reposer ½ heure au réfrigérateur avant d'abaisser. Cuire à 180°C/350°F : 10 à 15 min.

Eddy Rosine

Enseignant de **A.A.C**
Directeur de recherches
& projets spéciaux

Tel: 450 569-3411 (CEL)

Tel: 450 565-3773 (AAC)

Fax: 450 565-3993

Site: www.aaduchocolat.com