

# La recette des sablés



Il faut, pour environ 50 petits sablés :

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- un œuf
- une pincée de sel

Dans un saladier, mettre le sucre, l'œuf entier et le sel.  
Travailler le mélange au fouet.

Àjouter la farine, mélanger d'abord à la spatule et continuer à la main : soulever la pâte avec les doigts en l'effritant pour obtenir la consistance du sable.

Àjouter à ce mélange le beurre coupé en petits morceaux.  
Pétrir à la main pour incorporer le beurre et former une boule.

Étaler la pâte au rouleau (environ  $\frac{1}{2}$  cm d'épaisseur) et découper les formes avec des emporte-pièces. Poser les gâteaux sur une plaque à pâtisserie et faire cuire au four (150°C - 175°C) une dizaine de minutes.





# LE PAIN D'ÉPICE




 Il faut :

- 250 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de miel
- 125 ml de lait
- une cuillère à café de bicarbonate de soude (ou un sachet de levure)
- zeste d'orange


 Parfum : un cuillère à café de mélange pour pain d'épice ou un peu de cannelle, anis en poudre, quatre épices...

 Mettre le sucre et le miel dans un saladier. Verser doucement le lait bouillant. Mélanger jusqu'à dissolution complète.

 Ajouter la farine et le bicarbonate. Tourner en commençant par le centre jusqu'à ce que le mélange soit parfait.

 Ajouter le parfum.

 Verser dans le moule beurré.

 Faire cuire à four moyen (th.5 - 150°C) pendant une demi-heure à trois quarts d'heure. Vérifier la cuisson avec une aiguille.

Démouler et laisser reposer.

Se mange à partir du lendemain.



# LE FONDANT AUX MARRONS ET CHOCOLAT

Il faut :

- 500 g de crème de marron vanillée
- 100 g de chocolat noir dessert
- 100 g de beurre
- 3 œufs

Dans un saladier, faire fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux avec le beurre. Lissez le mélange. Incorporer la crème de marron en fouettant.

Casser les œufs dans une terrine, les battre avec une fourchette. Les ajouter progressivement dans le mélange en remuant vivement pour obtenir une préparation homogène.

Verser dans un moule beurré. Faire cuire 45 min dans le four th. 5 (150°C). laisser refroidir puis démouler.

On peut servir ce fondant avec une crème anglaise bien froide.

B O N   A P P E T I T

