

Les sablés hérissons

Atelier culinaire

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 15 min

Temps de repos au minimum : 1h

Portions : 15 hérissons

Ingrédients :

- 100 g de sucre glace
- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1 œuf
- 100 g de chocolat
- Pépites de chocolat

Préparation :

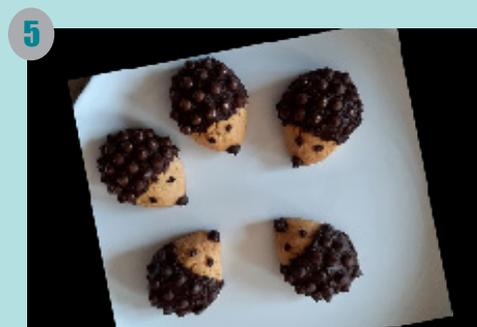
- 1 Préparer tous les ingrédients et ustensiles.
- 2 Mélanger le beurre mou et le sucre glace.
Ajouter la farine, la levure et l'œuf.
- 3 Mélanger jusqu'à obtenir une boule homogène. Ne pas hésiter à prendre les mains pour mélanger ! (On peut également ajouter 30g de poudre d'amande à la préparation)

Laisser reposer la pâte 1 heure au frigo dans du film étirable

Préchauffer le four à 180°C (Th 6)

- 4 Former des poires comme sur la photo
Cuire au four 20 minutes à 180°C.
- 5 Faire fondre le chocolat au bain marie ou micro-ondes et badigeonner le dos des hérissons.
Poser les pépites de chocolat une à une sur leurs dos.
Faire les yeux et le nez avec une pointe de couteau trempée dans le chocolat chaud et ajouter une pépite de chocolat sur le nez.

Laisser reposer idéalement une nuit pour que le chocolat durcisse. Régalez-vous !!



Ville de
CORMONTREUIL