

## Sablés fondants aux amandes



### Ingrédients pour une vingtaine de sablés

- 115 g de beurre demi sel MOU
- 100 g de sucre
- 100 g de vergeoise blonde
- 110 g de purée d'amandes
- 1 oeuf
- 80 g de poudre d'amandes torréfiées
- 160 g de farine
- ¼ de cuillère à café de levure
- Carreaux de chocolat (lait, noir, Dulcey...)

Dans un saladier, battre au fouet le beurre, le sucre et la vergeoise jusqu'à ce que cela forme une pâte liquide.

Ajouter l'œuf et battre à nouveau. Ajouter la purée d'amandes et fouetter jusqu'à ce qu'elle soit incorporée, puis ajouter le reste des ingrédients et mélanger à la spatule ou à la main.

La pâte est collante, c'est normal.

Filmer et mettre au frigo pour une heure.

Au bout d'une heure, préchauffer le four à 180°C et mettre du papier sulfurisé sur des plaques de cuisson.

Prélever de petites quantités de pâte et former des petites boules.

Les déposer sur les plaques, assez espacées.

Déposer au-dessus de chaque boule de pâte un carreau de chocolat et écraser légèrement.

Enfourner pour une dizaine de minutes : les sablés sont légèrement aplatis et doivent être à peine dorés.

Déposer délicatement sur une grille et laisser refroidir avant de déguster avec un bon café-thé.