

Pour 15 sablés



Sablés viennois



- 1 Battez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne bien crémeux. Ajoutez-y le sucre glace, le sel, l'arôme vanille liquide et le blanc d'œuf. Mélangez à nouveau au batteur jusqu'à ce que le mélange devienne homogène puis ajoutez la farine au reste de la préparation.



- 2 À l'aide d'une poche à douille, dressez vos sablés en leur donnant la forme d'un W sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés.



- 3 Faites fondre le chocolat au bain-marie et trempez-y la moitié des biscuits. Remettez-les sur la feuille de cuisson le temps que le chocolat prenne avant de déguster !

