

Sablés (sans gluten) au Sarrasin et pépites de chocolat



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Recette calculée pour
30 sablés environ

SABLÉS (SANS GLUTEN) AU SARRASIN ET PÉPITES DE CHOCOLAT

Une recette originale de l'École Gourmet Valrhona

PÂTE SABLÉE

- 110 g Œufs entiers
- 200 g Farine de Sarrasin
- 50 g Amidon de maïs (Maïzena)
- 12 g Levure chimique
- 240 g Beurre pommade
- 125 g Cassonade
- 180 g Pépites de chocolat noir
- 180 g Pépites de chocolat au lait

PÂTE SABLÉE

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une crème lisse. Ajouter les œufs et mélanger. Ajouter ensuite la farine de Sarrasin et la levure chimique préalablement tamisées puis mélanger. Terminer en mélangeant avec les pépites de chocolat noir et lait. Former des petits tas réguliers et déposer sur une plaque. Cuire pendant 18-20 minutes à 170°C au four ventilé.