



Sablé au chocolat et sa glace

Temps de réalisation : 15 minutes | Temps de cuisson : 13 minutes

Recette pour 6 personnes :

Ingrédients :

Pour les sablés :

500 g de farine (flour)
20 g de cacao poudre (cocoa powder)
200 g de sucre glace (icing sugar)
460 g de beurre (butter)
70 g d'œufs (egg)
60 g de cacao pâte (cocoa)
50 g de beurre salé (salted butter)
1 gousse de vanille (vanilla stick)

Pour la glace :

½ L de lait (milk)
½ L de crème (cream)
10 jaunes d'œufs (egg yolk)
240 g de sucre (sugar)
250 g de couverture noire (chocolate)
80 g de pâte de cacao (cocoa)

Préparation des sablés :

- . Tamiser la farine avec le cacao en poudre et le sucre glace, puis sabler avec le beurre.
- . Ajouter les œufs puis le cacao pâte fondu avec le beurre salé et la vanille, réserver au froid.
- . Détailler des carrés, les cuire à 180°C pendant 12 minutes puis réserver les sablés.

Préparation de la glace :

- . Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités.
- . Verser sur la pâte de cacao et la couverture, puis turbiner.
- . Réserver au grand froid.