

Le chocogône

Pour le sablé

150 g de beurre

125 g de sucre

250 g de farine

1 œuf

2 pincées de fleur de sel

Pour la garniture

50 g de pralines roses

2 c. à soupe de crème fleurette entière

Dans une casserole, faites fondre le beurre sans ébullition puis versez le sucre en poudre. Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre et le beurre, la fleur de sel. Ajoutez l'œuf et travaillez cette pâte une minute. Enveloppez la pâte de film alimentaire et réservez-la deux heures au frais.

Étalez finement la pâte. Avec un moule dentelé, découpez 24 disques de pâte. Vous pouvez faire un trou au centre de 12 disques avec un emporte-pièce en forme de triangle ou autres mais cette étape est facultative.

Enfournez les sablés 7 à 8 minutes à 180°C en surveillant la coloration. Pendant ce temps, concassez les pralines et faites les fondre dans la crème fleurette.

Ensuite, c'est selon les goûts : vous pouvez filtrer cette préparation si vous ne souhaitez que la crème pralinée. Vous pouvez aussi conserver les éclats d'amandes pour une garniture plus croustillante.

Déposez un peu de crème pralinée au centre d'un biscuit, recouvrez avec un autre sablé et appuyez légèrement. Dégustez avec précaution, la crème pralinée reste un peu liquide, c'est ça qui est terriblement gourmand !

