

Gâteau de sablés de Noël



Ingrédients

- 100 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 180 g de farine
- 70 g de cassonade
- une pincée de sel
- un pot de mascarpone
- 20 g de sucre blanc



Préparation

Dans une casserole, mettez le beurre, le chocolat, la pincée de sel et faites fondre le tout à feu très doux. Mélangez la farine et le sucre. Ajoutez le mélange fondu beurre/chocolat et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte sablée homogène.

Faites une boule avec la pâte et laissez-la reposer au frais 1 heure.

Allumez le four à 180°C.

Étalez la pâte sablée sur un plan de travail fariné, découpez-la à l'aide d'emporte pièces en forme d'étoiles, de tailles différentes (3 tailles). Posez les étoiles sur la plaque de cuisson préalablement beurrée et farinée. Enfourez 12 minutes environ, en surveillant la cuisson à la pointe du couteau (quand elle ressort sèche les sablés sont cuits).

Laissez refroidir avant de manipuler les sablés qui risqueraient de casser.

Mélangez le mascarpone avec le sucre blanc. Superposez les étoiles de la plus grande à la plus petite en ajoutant des couches de mascarpone sucré entre chaque étoile de sablé.

Astuces de chef

- Vous pouvez alterner des sablés au chocolat et des sablés nature.
- Vous pouvez ajouter des éclats de chocolat, de la praline ou des framboises sur chaque étage de mascarpone pour encore plus de gourmandise !
- Un gâteau facile à faire avec vos enfants.