Pâte sablée cacaotée

•250g de farine

•100g de sucre glace

•1 pincée de sel

•2 cuillères à soupe de cacao (100% cacao)

•200g de beurre très froid en petits dés

•2 jaunes d'œufs légèrement battus avec une cuillère d'eau

Mettez tous les ingrédients, sauf les œufs, dans un saladier et mélangez du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange ressemble à du crumble.

Cette étape peut aussi être effectuée au robot.

Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs et mélangez jusqu'à pouvoir former une boule de pâte. Pas d'inquiétude si elle colle un peu, il faut la laisser refroidir au frigo pendant au moins 2h.

Adoptez de préférence la cuisson à blanc pendant 15-20 minutes à 180°.

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.