

## Sablés chocolat blanc et myrtilles



### Pour une trentaine de sablés

- 130 g de cassonade
- 170 g de beurre demi-sel MOU (aux cristaux pour moi)
- 1 oeuf
- 250 g de farine
- 80 g de myrtilles séchées
- 100 g de chocolat blanc de qualité (pistoles de Barry pour moi)

Dans un saladier, mélanger à la spatule le beurre bien mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. On peut le faire au batteur électrique mais ce n'est pas indispensable. Ajouter ensuite l'œuf et mélanger à nouveau.

Mettre ensuite les myrtilles et le chocolat, mélanger et finir avec la farine. En général, je termine le pétrissage à la main, c'est bien plus facile.

La pâte est très molle et un peu collante, c'est normale.

Diviser la pâte en deux et la rouler en deux gros boudins d'un diamètre d'environ 3cm.

Enrouler les cylindres de pâte dans du papier film, serrer et mettre au frigo pour au moins deux heures, ou toute une nuit.

Préchauffer le four à 170°C, mettre un morceau de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.

Découper les cylindres de pâte en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et les déposer sur la plaque.

Enfourner pour une quinzaine de minutes, en surveillant la cuisson. Les sablés doivent prendre une légère couleur dorée, mais pas brunir trop.

Lorsque les sablés sont cuits, les sortir du four, attendre une dizaine de minutes et les mettre à refroidir sur une grille.