**Biscuit chocolat comme le Prince Lu**

[](http://icu.linter.fr/450/371088/5703183765/biscuit-chocolat-comme-le-prince-lu.jpg)

http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation.gifIdéal pour le goûter des enfants ! http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation_fin.gif

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile/)

**Pour 6 personnes :**

* 250 g de farine
* 150 g de beurre
* 80 g de sucre
* 20 g de poudre d'[amandes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml)
* 1 sachet de sucre [vanillé](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)
* 1 jaune d'[oeuf](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \o "Oeuf (Ingrédient)" \t "_blank)
* 1 pincée de sel
* 200 g de chocolat noir
* **Préparation :** 20 mn
* **Cuisson :** 12 mn
* **Repos :** 60 mn
* **Temps total :** 92 mn

* **Préparation**

**1**Versez dans un saladier la farine tamisée, la poudre d'amandes, le sucre, le sucre vanillé, le sel et le beurre découpé en petits dès.

Travaillez du bout des doigts pour ne pas trop chauffer le beurre et obtenir un mélange sableux.

Ajoutez le jaune d'oeuf et mélangez le tout sans trop malaxer et formez une boule dès que la pâte est homogène.

Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez reposez au frais pendant 1h.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Etalez la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur et découpez des disques à l'aide d'une emporte-pièce cannelé rond.

Les disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Piquez-les soigneusement et artistiquement à l'aide d'une fourchette.

Mettez au four pour 12 minutes tout en surveillant la cuisson.

Les sablés doivent être dorés. Après cuisson, laissez les sablés refroidir.

Faites [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) le chocolat noir au [bain-marie](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/8/bain-marie.shtml). A l'aide d'une cuillère à café, étalez le chocolat fondu au milieu d'un sablé puis posez délicatement un autre sablé dessus sans faire déborder le chocolat. Refaire l'opération jusqu'à épuisement des sablés.