**[](http://icu.linter.fr/450/373556/2129958088/petits-gateaux-facon-prince-de-lu.jpg)Petits gâteaux façon**

**Prince de Lu**

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

**Pour 6 personnes :**

* 250 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 150 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 80 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 20 g de poudre d'[amandes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml)
* 1 sachet de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) [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](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml)
* 200 g de chocolat noir
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 14 mn
* **Repos :** 60 mn
* **Temps total :** 89 mn

**Préparation Petits gâteaux façon Prince de Lu**

**1**Verser dans un récipient la farine, la poudre d'amandes, le sucre, le sucre vanillé, le sel et le beurre découpé en petits dès. [Travailler](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/108/travailler.shtml) du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sableux.  
  
Ajouter le jaune d'oeuf et mélanger le tout, former une boule dès que la pâte est homogène. Envelopper la pâte de film alimentaire et laissez reposez au frais pendant 1h.  
  
Préchauffer le four à 180°.  
  
Étaler la pâte sur 0, 5 cm d'épaisseur et découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce cannelé rond.  
  
Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les [piquer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/97/piquer.shtml) à l'aide d'une fourchette pour faire comme les "lu".  
  
Mettre au four pour 14 minutes tout en surveillant la cuisson. Les sablés doivent être dorés.  
  
  
**2**Après cuisson, laisser 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, étaler le chocolat fondu au milieu d'un sablé puis poser délicatement un autre sablé dessus sans faire déborder le chocolat.  
Refaire l'opération jusqu'à épuisement des sablés.  
  
[Réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml) afin que le chocolat durcisse et vous pourrez déguster.