



JEU : EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette des Sablés Citrouille :



1. Préchauffez votre four à **180 °C**.

2. Dans un saladier, déposez la **farine, le sucre, le beurre et le sel**. À l'aide d'une cuillère en bois, mélangez pour obtenir un effet « **gros sable** ».

3. Ajoutez l'**œuf** ainsi que le **lait** puis pétrissez jusqu'à l'obtention d'une boule.

4. Étalez la pâte sur **4 mm d'épaisseur** et réservez-la **au frigo 10 minutes**.

5. Avec un couteau, **détaillez la pâte** puis, sur la moitié d'entre eux, venez **dessiner les traits de la citrouille**. Creusez ensuite les yeux et le nez.

6. Cuisson : 12 minutes. Laissez refroidir.

7. Préparez la **ganache au chocolat**. Cassez votre tablette de chocolat et déposez la **crème bouillante** par-dessus avant de couvrir. Remuez ensuite jusqu'à ce que le chocolat ait bien fondu puis laissez refroidir et durcir.

8. Pour plus de facilité, transvasez votre ganache dans **une poche à douille** puis garnissez les biscuits. Disposez les biscuits avec les visages par-dessus. **Vos sablés citrouille sont prêts!**



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 36 sablés :

| INGRÉDIENTS | FARINE | SUCRE | ŒUF | SEL | LAIT | CRÈME LIQUIDE | CHOCOLAT NOIR | BEURRE |
|-----------------------|-------------|--------------|----------|--------------------|---------------------|---------------|---------------|--------------|
| POUR 18 SABLÉS | 500g | 250 g | 1 | 1 c. à café | 4 c. à soupe | 20 cl | 200 g | 150 g |
| POUR 36 SABLÉS | | | | | | | | |

Solutions : 1 kg de farine, 500g de sucre, 2 œufs, 2 cuillères à café de sel, 8 cuillères à soupe de lait, 40cl de crème liquide, 400g de chocolat, 300g de beurre