

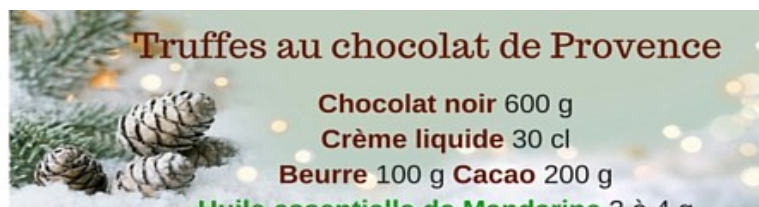


Dans un saladier mélangez avec les mains tous les ingrédients sauf la farine et les œufs pour la dorure, jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Ajoutez la farine, mélangez de nouveau, filmez et laissez reposer une nuit au frais.

Préchauffez le four à 180°. Étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Découpez la pâte avec des emporte-pièces. Déposez les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Dorez au jaune d'œuf. Enfournez pendant 10 à 12 minutes.

Surveillez que les biscuits ne brunissent pas.



Huile essentielle de Mandarine 3 à 4 g

Huile essentielle de Menthe poivrée 1 g !

Huile essentielle de Pamplemousse 6 à 8 g

Chauffez un peu la crème. Ajoutez le beurre et le chocolat. Mélangez pour obtenir une pâte lisse.

Partagez ce mélange en trois bols.

Ajoutez chaque HE dans un bol.

A l'aide d'une petite cuillère façonnez des petites boules que vous laissez reposer au réfrigérateur le temps qu'elles se solidifient.

Une fois qu'elles ont durci, roulez les boules dans le reste de chocolat noir fondu, puis dans le cacao.