

C'est la rentrée scolaire !!!

L'UNSA-AAF souhaite à tous vos enfants une bonne et agréable rentrée scolaire 2024-2025. Que celle-ci soit pleine de réussite pour vos enfants. Des **facilités d'horaires peuvent être accordées** aux pères ou mères de famille ainsi qu'aux personnes ayant, seules, la charge d'un ou de plusieurs enfants et étant fonctionnaires ou agents de l'État ou de ses établissements publics. **Ces facilités sont accordées par le chef de service**, à la demande de l'agent concerné, dans la mesure de leur compatibilité avec les nécessités de service.

C'est la rentrée scolaire !!!

L'UNSA-AAF souhaite une bonne rentrée scolaire à tous vos enfants.

Sablés fourrés au chocolat



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients pour une vingtaine de sablés

Pâte sablée : • 180 g de beurre à température ambiante • 100 g de sucre glace • 1 pincée de sel • 2 œufs • 400 g de farine

La garniture : • 200 g de chocolat au lait (ou de chocolat praliné) • 1 cuillère à soupe de pâte à tartiner à la noisette • 1 cuillère à café de miel • 100 g de crème liquide entière

Préparation :

Pâte sablée :

- Mélangez le beurre mou, le sucre glace et le sel,
- Incorporez les œufs puis la farine et formez une boule
- Mettez-la au moins 1 heure au réfrigérateur,
- Etalez la pâte sur un plan de travail fariné à 0,5 cm d'épaisseur et découpez des sablés de 6 cm environ (à l'aide d'un emporte-pièce),
- Disposez-les sur une plaque garnie de papier cuisson, piquez-les avec une fourchette, faites-les cuire au four à 180°C pendant 15 minutes,
- Laissez refroidir sur une grille

Garniture :

- Concassez finement le chocolat au couteau et mettez-le dans un petit saladier avec la pâte à tartiner,
- Versez la crème et le miel dans une petite casserole, portez à ébullition et versez sur le chocolat,
- Laissez reposer 30 secondes avant de mélanger à la spatule pour avoir une préparation bien lisse,
- Laissez durcir légèrement au réfrigérateur environ 1 heure, la texture idéale attendue est celle de pâte à tartiner épaisse.

Montage :

Garnissez la moitié des sablés avec la préparation au chocolat. Recouvrez du reste des sablés.

Retrouvez toutes nos recettes sur le site de l'UNSA AGRICULTURE

et sur les réseaux sociaux



<https://www.unsa-agriculture.fr>



UNSA AAF



UNSA AAF