

# Les escargots vanille-chocolat



« Voici une très bonne recette et surtout très jolie ! **Sablé spirale vanille et chocolat** qui fond en bouche. C'est à préparer pour offrir avec amour à vos proches. Comme tous les sablés, ils se conservent parfaitement bien dans une boîte hermétique. C'est très facile à réaliser. Tout d'abord on prépare une pâte vanille et une pâte chocolat, ensuite on les superpose et on les enroule, enfin on les coupe en tranches. »

## **Les ingrédients:**

570 g de farine  
30 g de cacao en poudre  
300 g de sucre  
200 g de beurre  
2 œufs  
1 œuf battu pour badigeonner la pâte  
6 c. à soupe de lait  
2 c. à café de vanille liquide

## **Préparation:**

1. Verser 300 g de farine avec 150 g de sucre et une pincée de sel.
2. Ajouter 100 g de beurre mou puis un œuf battu. Verser 2 c. à soupe de lait, de la vanille.
3. Pétrir la pâte et former une boule.
4. Couvrir avec un papier film et laisser se reposer au moins 1 h au réfrigérateur.
5. Puis préparer la pâte à cacao. Pour cela, tamiser le reste de la farine (270 g) avec le cacao en poudre, une pincée de sel et le reste de sucre (150 g).
6. Ajouter le reste de beurre puis un œuf battu et finissant par 4 c. à soupe de lait.
7. Pétrir la pâte et former une boule. Couvrir avec un papier film et laisser se reposer au moins 1 h au réfrigérateur.
8. Faire sortir les deux pâtes de frais et les pétrir quelques instants pour qu'elles soient plus faciles à étaler.
9. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte cacao avec un rouleau à pâtisserie sur 3 mm. Faire le même travail avec la pâte en vanille.
10. Badigeonner la pâte à vanille avec un œuf battu et disposer la pâte en cacao au-dessus.

11. Faire égaliser les extrémités des pâtes et badigeonner la surface de pâte en cacao avec un œuf battu. Pour terminer , enrouler les deux pâtes sur elles- même d'une manière très serrée.
12. Couvrir le disque formé avec un film alimentaire et laissez au frais pendant 6 h.
13. Préchauffer le four à 160°C.
14. Découper le disque en tranches de 5 mm d'épaisseur.
15. Déposer les petits sablés roulés sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé tout en les espaçant.
16. Enfourner pendant 12-14 min.
17. Faire sortir les sablés roulés du four et laisser les refroidir quelques min sur une grille.