

Sablés léopard

par Cecilecooks



Réalisation : les pâtes (10 min), le montage (20 min)

Repos : 30 minutes (minimum)

Cuisson : 15 minutes

Quantité : 16 sablés

Ingrédients

125 gr de beurre à température ambiante

250 gr de farine

125 gr de cassonade ou de sucre semoule

1 œuf

1 belle pincée de sel

20 gr de poudre d'amande

1 c. à c. de poudre de cacao amer non sucré (type Van Houten ou Nestlé)

1 c. à s. de poudre de cacao amer non sucré (type Van Houten ou Nestlé)

Procédé

Pour la pâte

1 - Dans le bol du robot (avec la feuille) ou dans un cul de poule/saladier (avec une spatule), battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux.

2 - Lorsque le beurre est bien crémeux, ajouter le sucre et la farine. Mélanger. Quand on obtient un sable assez fin, ajouter l'œuf et mélanger à nouveau sans trop travailler la pâte.

3 - Séparer la pâte en 3 parties :

- peser 250 gr et incorporer la poudre d'amande. Mélanger et réserver. Il s'agit de la pâte la plus claire.

- peser 140 grammes de pâte et incorporer 1 petite cuillère à café de cacao amer en poudre. Mélanger et réserver. Il s'agit de la pâte marron clair.

- peser 140 grammes de pâte et incorporer 1 belle cuillère à soupe de cacao amer en poudre. Mélanger et réserver. Il s'agit de la pâte marron foncé.

Pour le montage

3 - Séparer la pâte marron clair en 6 morceaux égaux. Former des boules, puis étaler chacune d'elle afin de former des boudins fins d'environ 20 à 22 cm de long. Réserver au réfrigérateur.

4 - Séparer la pâte marron foncé en 6 morceaux égaux. Former des boules, puis étaler chacune d'elle afin de former des boudins fins d'environ 20 à 22 cm de long. Aplatir chaque boudin dans la largeur avec un rouleau à pâtisserie ou directement avec les mains de façon à obtenir 6 rectangles toujours d'environ 20 à 22 cm de long.



Attention : n'utilisez pas de farine pour étaler les boudins, cela changerait la couleur de la pâte et empêcherait l'adhésion des pâtes entre elles par la suite.

5 - Poser un boudin marron clair sur un rectangle marron foncé. Enrouler la pâte marron foncé autour du boudin marron clair de manière à le recouvrir entièrement ou presque pour réaliser des tâches fermées ou des tâches ouvertes.

6 - Étaler la pâte la plus claire pour former un grand rectangle allongé d'environ 20 à 22 cm de long. Le découper en 6 bandes. Déposer un boudin enroulé (marrons foncé et clair) sur un rectangle de pâte et enrouler le rectangle autour du boudin pour le recouvrir entièrement.



7 - Superposer les 6 boudins obtenus pour en former un seul. Bien serrer les boudins et lui donner une forme arrondi en le roulant : on obtiendra ainsi des sablés bien ronds.

Attention : il faut bien serré le boudin afin d'éviter les trous et la désolidarisation des boudins à la cuisson.

8 - Filmer ce gros boudin. Le réserver au congélateur pour au minimum 30 minutes ! Préchauffer le four à 180°C.

9 - Lorsque le boudin est bien froid, couper le boudin en tranches régulières d'environ 1cm d'épaisseur.

10 - Déposer les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournier immédiatement pour environ 15 minutes (le temps dépend du four). Sortir les sablés lorsque le bord des biscuits est à peine doré et les placer sur une grille. Déguster tiède ou froid.

