

Sablés Rudolph le renne au nez rouge

par Cecilecooks



Réalisation : 2h (tout inclus)

Repos : 10-15 minutes pour refroidir les biscuits + 10-15 minutes pour que le chocolat fige

Cuisson : environ 12 minutes pour les biscuits + 5 minutes pour le chocolat au bain-marie

Quantité : une bonne quinzaine de sablés

Ingrédients :

Pour la pâte à biscuits (sans jaune d'oeuf)

115 gr de beurre

100 gr de sucre semoule

30 gr de blanc d'oeuf (1 blanc d'oeuf)

210 gr de farine complète (ou classique T55)

1/2 c. à café de gros sel

Pour la décoration

50 gr de chocolat noir

une bonne quinzaine de petits bonbons chocolatés rouges ou marrons

facultatif : sucre glace et blanc d'oeuf

Procédé :

La pâte à biscuits (sans jaune d'œuf)

1 - Au robot avec la feuille ou à la main au fouet, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit relativement crémeux. Incorporer le blanc d'œuf (éventuellement la vanille). Mélanger doucement sans trop travailler le mélange.

2 - Mélanger la farine et le sel ensemble. Ajouter ce mélange progressivement au mélange précédent beurre+sucre+blanc. Mélanger sans trop insister : dès que la pâte se décolle bien des parois du bol et forme une boule, on s'arrête.

Attention : on travaille la pâte le moins possible pour éviter de lui donner trop d'élasticité et de la voir se rétracter à la cuisson.

3 - Etaler immédiatement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier cuisson/guitare/tapis silicone, pour lui donner une épaisseur d'environ 3 à 4 mm. Réserver au réfrigérateur pour 1 heure (ou plus sans soucis).

Le détaillage

4 - A l'aide d'un emporte-pièce rond, détailler la pâte. Déposer chaque pièce sur une plaque légèrement graissée ou recouverte de papier cuisson/Silpat. Placer au réfrigérateur 1h ou au congélateur pendant 15 minutes pour aller plus vite.

Attention : avec les chutes de pâte, réaliser une nouvelle boule, étaler là à nouveau en veillant à ne pas trop fariner le plan de travail, puis détailler.

5 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Enfourner pour environ 12 minutes (mais il faut surveiller la cuisson) jusqu'à ce que les sablés soient joliment dorés. Réserver à température ambiante.

La décoration

6 - Faire fondre le chocolat au bain-marie. Avec un pique à brochette, un cure-dent ou la pointe d'un couteau, dessiner les bois des rennes sur chaque sablé en leur donnant une certaine épaisseur. Puis, dessiner deux yeux.

7 - Avec une pointe de chocolat, coller un petit bonbon rouge au chocolat sur le sablé pour former la truffe/le nez.

Attention : on peut aussi coller les bonbons rouges au chocolat avec de la glace royale, c'est-à-dire du sucre glace mélangé à du blanc d'oeuf.

8 - Laisser le chocolat prendre à température ambiante. Conserver dans une boîte en fer.