

Sablés de Noël au chocolat blanc, graines et fruits secs *par Cecilecooks*



Réalisation : 30 minutes (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : minimum 2h idéalement 1 nuit (pour la pâte) + 30 min (chocolat blanc figé)

Cuisson : 10 à 15 minutes

Quantité : une trentaine de sablés

Ingrédients :

Pour la pâte à biscuits

130 gr de beurre

130 gr de sucre glace

186 gr de farine T65 (ou autre farine de blé)

100 gr de farine de riz

86 gr de poudre d'amandes

1 œuf

1/2 c. à c. de sel

1 gousse de vanille

Pour la finition

graines et fruits secs

chocolat blanc

Procédé :

La pâte à biscuits

1 - Au robot avec la feuille ou à la main au fouet, mélanger le beurre pommade (texture crème épaisse), les graines de la gousse de vanille et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Incorporer l'œuf et mélanger sans trop travailler le mélange.

2 - Mélanger les farines, la poudre d'amande et le sel ensemble. Ajouter ce mélange au précédent et 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 - Donner à la pâte une forme de boule, puis l'aplatir légèrement pour qu'elle prenne la forme d'un gros galet bien aplati. Filmer et réserver au réfrigérateur pour 2 heures ou une nuit si possible.

Le détaillage

4 - Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie : tapoter la pâte au rouleau pour l'assouplir légèrement si nécessaire et éviter que les bords ne craquent, puis l'étaler pour lui donner une épaisseur d'environ 3 à 4 mm.

5 - A l'aide d'un emporte-pièce rond, détailler la pâte. Déposer chaque pièce en quinconce sur une plaque légèrement graissée ou recouverte d'un Silpat/papier cuisson. Avec les chutes de pâte, réaliser

une nouvelle boule, l'étaler à nouveau en veillant à ne pas trop fariner le plan de travail, puis détailler encore.

Attention : si vous n'avez pas d'emporte pièce, vous pouvez utiliser un verre ou une tasse à bord assez fin.

6 - Placer au réfrigérateur 1h ou au congélateur pendant 15 minutes pour aller plus vite.

La cuisson

7 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante

8 - Enfourner pour environ 10 à 15 minutes (mais il faut surveiller la cuisson) jusqu'à ce que les sablés soient joliment dorés. Réserver à température ambiante jusqu'au complet refroidissement.

Les finitions

9 - Décorer les sablés : faire fondre au bain marie 200 gr de chocolat blanc. Tremper les bas ou les contours de chaque sablé, retirer l'excédent de chocolat et poser à plat sur une grille. Parsemer alors la partie nappée de chocolat avec des graines et des fruits secs.

10 - Laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce que le chocolat blanc soit figé/dur. Conserver les sablés jusqu'à une semaine dans une boîte bien hermétique.

