

Petits sablés nounours, nuages & sachets de thé

par Cecilecooks



Réalisation : 10 minutes (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : 1 heure (idéalement plus)

Cuisson : 10 minutes environ

Quantité : une trentaine de sablés

Ingrédients :

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

115 gr de beurre

100 gr de sucre semoule

30 gr de blanc d'œuf (1 blanc d'œuf)

210 gr de farine

1/2 c. à café de gros sel

Pour la finition

noisettes, noix de pécan, amandes effilées, amandes entières, etc.

chocolat noir, praliné, etc.

glace royale : blanc d'œuf, sucre glace, jus de citron

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 - 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 1 heure (ou plus sans soucis).

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, détailler la pâte. Déposer chaque pièce sur une plaque légèrement graissée ou recouverte d'un Silpat ou de papier cuisson.

Pour les biscuits **nounours**, placer le fruit sec/le petit carreau de praliné au niveau du torse et rabattre les deux bras dessus pour qu'ils maintiennent la garniture. Avec un cure dent/une allumette/la pointe d'un crayon, marquer les yeux et un nez.

Pour les biscuits **sachets de thé**, découper dans un carton la forme d'un sachet de thé (en s'aidant au besoin d'un vrai sachet de thé pour dessiner la forme). Placer ce gabarit sur la pâte à biscuit et découper autour avec la lame lisse et fine d'un couteau. Avec un cure dent/une allumette/la pointe d'un crayon, marquer un trou où l'étiquette du sachet de thé doit passer et l'agrandir légèrement.

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.

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 minutes (mais il faut surveiller la cuisson) jusqu'à ce que les sablés soient joliment dorés. Réserver à température ambiante.

Les finitions

9 - Décorer les sablés ou non :

Pour les **sachets de thé**, faire fondre au bain marie 50 gr de chocolat. Tremper alors le bas du sachet de thé (pour imiter le thé contenu dans le sachet), retirer l'excédent de chocolat et poser à plat sur un tapis en silicone ou une feuille guitare/film étirable/sachet congélation/papier cuisson, jusqu'à ce que le chocolat soit pris.

Pour les **nounours**, on peut (ou non) tremper les pieds ou les oreilles du nounours dans le chocolat.

Pour les **nuages**, il est possible de les décorer de glace royale. La première étape consiste à marquer le contour du biscuit. Puis on laisse sécher une dizaine de minute. Enfin, on remplit l'intérieur avec une glace royale plus souple et on laisse sécher à nouveau. Pour cela, mélanger environ 30 gr de blancs d'œufs (1 gros blanc d'œuf), avec 150 gr de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron. Pour savoir si la glace royale est suffisamment ferme, tirer un trait avec la lame d'un couteau dans la glace : le trait doit disparaître au bout de 15 secondes. S'il est trop ferme, ajouter quelques gouttes de jus de citron. S'il ne l'est pas assez, ajouter du sucre glace. Dessiner alors le contour avec une poche munie d'une toute petite douille ou au cure-dent. Laisser sécher. Diluer à peine avec du jus de citron le glaçage pour qu'il soit plus fluide : le couler à l'intérieur du contour. La glace royale doit se lisser toute seule (si non, c'est qu'elle est trop ferme). Laisser sécher entièrement.

10 - Conserver les sablés jusqu'à une semaine dans une boîte bien hermétique. Pour les sablés avec du chocolat ou de la glace royale, intercaler une feuille de papier cuisson entre chaque sablé.



Coup de fouet

- On peut remplacer la farine de blé par un mélange de farine de châtaigne et de blé, pour apporter une touche plus automnale.
- La garniture des nounours sont interchangeables en fonction des envies et du contenu des placards. Evitez peut être les fruits frais qui mouilleraient le sablé.
- Le chocolat noir des sachets de thé se remplace par du chocolat au lait ou blanc.