

Sablés de fête aux pralines roses

par Cecilecooks



Réalisation : 20 minutes (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : 1 heure minimum (idéalement plus) + 15 min

Cuisson : 10 à 15 minutes

Quantité : une trentaine de sablés (petits-moyens)

Ingrédients

Pour la pâte

250 gr de farine

25 gr d'amandes en poudre

125 gr de sucre glace

2 gr de sel

12,5 gr de poudre de lait

5 gr de levure

100 gr de beurre

75 gr d'oeuf (soit 1+1/2 œuf environ)

facultatif : 1/4 graines de gousse de vanille

Pour la finition

dorure : jaune d'oeuf + crème

pralines roses

facultatif : Toblerone, Twix, chocolat-noisettes, fruits secs, etc.

Procédé

La pâte sablée

1 - Au robot avec la feuille ou à la main, sabler ensemble la farine, la levure, le sucre, la poudre d'amande, la poudre de lait et le beurre.

Attention : à la main, il faut "frotter" la pâte entre les mains jusqu'à obtention d'un mélange rappelant un peu la texture du sable.

2 - Dans un bol, fouetter les œufs, les graines de vanille et le sel. Faire une fontaine au milieu du mélange sableux et ajouter le mélange œufs+vanille+sel. Mélanger.

Attention : travailler la pâte le moins possible pour éviter de lui donner trop d'élasticité.

3 - Fraiser la pâte, c'est-à-dire qu'il faut écraser la pâte avec la paume de la main afin de la lisser. Donner à la pâte une forme de boule, puis l'aplatir légèrement pour qu'elle prenne la forme d'un gros galet de 2-3 cm de haut. Filmer et réserver au réfrigérateur.

Le détaillage

4 - Préchauffer le four à 160-170°C.

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

6 - A l'aide d'un emporte pièce cannelé ou rond de 5 cm (ou un bol, un verre ou autre), détailler la pâte. Déposer chaque pièce sur une plaque légèrement graissée ou recouverte d'un Silpat/papier cuisson. Réserver une quinzaine de minutes au réfrigérateur.

Attention : avec les chutes de pâte, réaliser une nouvelle boule, étaler là à nouveau, puis détailler.

La finition

7 - Dans un bol, fouetter un jaune d'oeuf avec un peu de crème liquide. Dorer chaque sablé.

8 - Concasser les pralines roses au pilon. Les disposer sur les sablés et appuyer légèrement pour les faire adhérer à la pâte.

Attention : si vous n'avez pas de pilon, vous pouvez utiliser un marteau ou un rouleau à pâtisseries et taper sur les pralines roses dans un torchon ou un sac à congélation par exemple.

9 - Enfourner pour environ 10 à 15 minutes, mais surveiller la cuisson qui dépend de la puissance du four et de la taille des sablés.



Coup de fouet

- pour d'autres versions de ces sablés, vous pouvez :

- rayer les sablés à l'aide des dents d'une fourchette et/ou déposer quelques amandes effilées, noisettes hachées, etc. ou les laisser nature
- déposer des pépites de Toblerone, de chocolat, de Twix etc. à la sortie du four, sur les sablés encore chauds.