

# Sapin en sablés

*par Cecilecooks*



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

Repos : 1 heure (idéalement plus)

Cuisson : 10 minutes environ

Quantité : un sapin (et quelques sablés supplémentaires)

## **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

1/2 c. à café de gros sel

Pour la ganache montée

50 gr de chocolat blanc très peu sucré

100 gr de crème liquide à 30% de MG minimum

facultatif : quelques billes blanches de sucre

## **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).

### La ganache

4 - Porter la crème à ébullition, puis le verser sur le chocolat coupé en morceaux et mélanger. Placer la ganache au réfrigérateur en la filmant.

### Le détaillage

5 - 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.

6 - A l'aide d'emporte-pièces ronds de taille croissante, détailler la pâte. Déposer chaque pièce sur une plaque légèrement graissée ou recouverte de papier cuisson/Silpat.

**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.

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

8 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. 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 - Lorsque la crème est bien froide, la monter en chantilly à l'aide d'un fouet électrique. Mettre la ganache montée dans une poche à douille ou à défaut on utilisera une cuillère à café.

10 - Assembler les biscuits par paire avec de la ganache montée. Assembler ensuite les sablés par ordre croissant en déposant une boule de ganache de la taille. Saupoudrer les sapins de sucre glace. Ajouter éventuellement quelques billes de sucre.