



### SABLES CROQUANTS FRUITS SECS ET CHOCOLAT



**Pour 8 personnes** : à faire la veille : préparation 45 min, cuisson 20min, congélation 1 à 2 heures, cristallisation de la couverture 12 heures.

**La nougatine aux amandes** : 75g de sucre semoule, 1g de pectine jaune, 60g de beurre, 25g de sirop de glucose, 8g de poudre de cacao amer, 90g d'amandes hachées.

Dans un petit bol mélangez intimement le sucre et la pectine. Dans une casserole faites fondre le beurre et le sirop de glucose, ajoutez le mélange sucre pectine puis le cacao et en dernier les amandes hachées. Mélangez le tout. Au rouleau à pâtisserie étalez finement la nougatine entre 2 feuilles guitare ou à défaut 2 feuilles de papier cuisson. Mettez au congélateur 2 heures puis découpez à l'emporte-pièce des disques de 3cm de diamètre.

**La pâte sablée à pocher** : 150g de beurre, 100g de sucre glace, 1 œuf entier, 15g de crème liquide entière soit 1.5cl, 200g de farine et 20g de maïzena, 1 pincée de sel, 1 pincée de vanille en poudre.

Dans le bol du robot créez à la feuille le beurre pommade et le sucre glace tamisé. Ajoutez l'œuf et la crème puis la farine tamisée avec la maïzena, le sel et la vanille. Ne corsez pas trop la pâte. Remplissez une poche munie d'une douille cannelée de 12mm avec la pâte et pochez-en un cordon dans des moules à tartelettes en silicone de 7cm de diamètre. Posez au centre un disque de nougatine congelé, parsemez de quelques pistaches entières puis enfournez à 160°/165° pendant une vingtaine de minutes, à surveiller.

**La finition** : 300g de bon chocolat noir. Quand les sablés sont refroidis trempez la face lisse dans le chocolat tempéré. Laissez cristalliser pendant 12 heures. Vous pouvez également si vous utilisez des moules en silicone, pocher un peu de chocolat au fond de chaque empreinte et poser les biscuits dessus

