



Sablés vanille chocolat de Philippe Conticini



Pour 8 gros sablés

L'appareil à la vanille : 70 gr de beurre pommade, 1 pincée de fleur de sel, 25 gr de poudre d'amande, 25 gr de sucre glace, ½ jaune d'œuf, 50 gr de farine type 45, les graines d'une gousse de vanille.

Dans la cuve du robot équipé de la feuille ou dans un saladier et avec un fouet crémer le beurre pommade avec le sucre glace, la poudre d'amande, la fleur de sel et les graines de vanille pour obtenir un mélange homogène. Ajouter le jaune d'œuf puis enfin la farine. Ne pas trop travailler le mélange. Dès qu'il s'amalgame le mettre dans une poche sans douille et réserver.

L'appareil au chocolat : 70 gr de beurre pommade, 1 pincée de fleur de sel, 25 gr de poudre d'amande, 25 gr de sucre glace, ½ jaune d'œuf, 50 gr de farine type 45, 1 cuillère à café rase de cacao poudre.

Procéder comme pour l'appareil à la vanille en ajoutant le cacao en poudre après la farine. En garnir une poche sans douille et réserver.

La finition et la cuisson : QS de fleur de sel, 8 pincées de cassonade. Dans une poche, munie d'une douille, insérer les deux poches garnies après avoir coupé l'extrémité de chaque poche. Pocher environ 1/2cm d'appareil dans des cercles de 8cm de diamètre posés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Commencer par pocher contre le cercle puis remplir progressivement vers le centre un peu en escargot. Parsemer chaque sablé d'un peu de cassonade et ajouter quelques grains de fleur de sel. Enfournier dans le four préchauffé à 160° chaleur tournante pendant environ 15 minutes. Décercler, laisser refroidir et conserver dans une boîte hermétique si vous ne les consommez pas de suite. Ces sablés se conservent une bonne semaine.