

SABLÉS AU CHOCOLAT GANACHE AU THÉ

Pour environ 20 sablés

140g de farine, 10g de cacao en poudre, 2g de levure chimique, 60g de sucre glace, 25g de poudre d'amandes, 2 pincées de fleur de sel, 1cs de rhum brun, 140g de beurre en dés, 2 jaunes d'œufs cuits durs.

Réunissez tous les ingrédients sauf les jaunes dans un cul de poule et sablez-les entre vos mains. Passez les jaunes au travers d'une passoire fine, pour obtenir une sorte de pâte. Ajoutez-la au 1er mélange et continuez à travailler pour obtenir une pâte lisse. Préchauffez le four à 180° chaleur tournante si possible.

Étalez la boule obtenue entre 2 feuilles de papier guitare sur une épaisseur d'environ 1/2cm. Réservez 1 heure au réfrigérateur. Enlevez la feuille du dessus et détaillez la pâte avec l'emporte-pièce de votre choix. Déposez les biscuits sur une plaque anti-adhésive ou sur une plaque simplement recouverte de papier cuisson. Enfournez 12 à 15 minutes. Ces sablés sont mous à la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les réserver dans une boîte en fer.

La ganache Jivara thé blanc orange cannelle :

75g de Jivara lacté, 30g net de crème fleurette entière après infusion soit environ 45g au départ, 10g de beurre, 1 sachet de thé.

Faites bouillir la crème. Mettez-y à infuser 5 bonnes minutes le sachet de thé. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Pesez à nouveau la crème parfumée pour en obtenir 30g, réchauffez-la si nécessaire et sans la faire bouillir. Réalisez l'émulsion en 3 fois à la maryse pour obtenir un noyau lisse et brillant signe d'une émulsion démarrée. Quand votre mélange est à 45° incorporez le beurre. Lissez, réservez et laissez cristalliser à température ambiante. Pour garnir les minis sablés utilisez une poche munie d'une douille cannellée.

La cuisine de Mercotte©2009

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr