



SABLES PISTACHE, SESAME NOIR ET SPECULOOS



Pour environ 15 sablés : 100g de beurre, 100g de blond de canne, 1 œuf, 200g de farine T65 tamisée 1cs rase de pâte de pistache ou de crème de sésame.

Dans un saladier ou dans le bol du robot muni de la feuille - le fouet plat- crémez le sucre et le beurre, incorporez la pâte de pistache ou la crème de sésame. Quand le mélange est lisse, ajoutez l'œuf puis la farine tamisée. Étalez la pâte obtenue entre deux feuilles guitare sur une épaisseur de 3/4mm et laissez-la reposer au frais pendant une heure, si vous être pressée passez-la 10/15 min au congélateur, juste le temps de la raffermir. Préchauffez le four à 180°. Découpez avec un emporte pièce ou un verre de la taille du tampon des cercles de pâte, posez le tampon dessus en appuyant bien partout pour obtenir une empreinte régulière. Posez les biscuits sur la plaque du four recouverte d'un tapis silpat ou d'une feuille de papier cuisson et enfournez pendant 10/12 min/ petit rappel temps et températures sont donnés à titre indicatif chaque four à ses caprices. Laissez-les tiédir avant de les conserver dans une boîte en fer.

Sablés façon spéculoos : 100g de beurre, 100g de vergeoise brune, 30g de blond de canne, 1 œuf, 1cs de lait, 200g de farine T65 ou T80, 1cs de cannelle de Ceylan, 5g de bonnes épices à pain d'épices, 1 pincée de fleur de sel, 1cc de bicarbonate.

Tamisez la farine, les épices à pain d'épices, la cannelle et le bicarbonate, ajoutez la fleur de sel. Dans le bol du robot, sablez à la feuille -le fouet plat- le beurre, la vergeoise et le sucre, ajoutez l'œuf et le lait. Incorporez la farine aux épices. Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier guitare ou de papier film sur une épaisseur de 3mm et laissez-la reposer au frais au minimum 1 heure. Chauffez le four à 180°. Découpez des disques de pâte avec un emporte pièce ou un verre de la taille du tampon, posez le tampon dessus en appuyant bien partout pour obtenir une empreinte régulière. Posez les biscuits sur la plaque du four recouverte d'un tapis silpat ou d'une feuille de papier cuisson et enfournez pendant 15 à 20mn. Ces spéculoos se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer