



SABLÉS EN S AU GIANDUJA



Pour 2 plaques de sablés : 325g de beurre pommade, 150g de sucre glace, 100g de poudre d'amande, 60g de blancs d'œufs tempérés, 400g de farine, le zeste finement râpé d'un citron, 1 gousse de vanille grattée. QSP de gianduja noisette lait ou noir

Dans un cul de poule fouetter légèrement le beurre pommade, puis ajouter le sucre glace tamisé avec la poudre d'amande et crémier l'ensemble. Incorporer les blancs non montés, le zeste de citron et la vanille. Ajouter la farine tamisée et finir de mélanger à la spatule. Dresser des sablés en forme de S à l'aide d'une douille cannelée de 6mm sur un tapis silpat. Enfourner environ 15/18min dans le four préchauffé à 180° chaleur tournante. Saupoudrer de sucre glace après la cuisson et réserver au sec.

La finition : garnir les sablés avec du gianduja noisette lait ou noir selon votre préférence préalablement ramolli au four micro-ondes ou au bain-marie et les assembler par deux. Laisser cristalliser au réfrigérateur ou à température ambiante puis les ranger dans des boites hermétiques.