



SABLES FOURRES GIANDUJA COMME DES CHOCO BN



Pour 6, 8 ou 10 sablés fourrés selon leur taille

Le sablé breton : 150g de beurre pommade, 3g de sel, 100g de sucre glace, 50g d'œuf soit un œuf moyen, 250g + 20g de farine T55, 10g de levure chimique.

Tamiser les 250g de farine avec la levure chimique. Dans la cuve du robot équipé de la feuille crémer le beurre le sel et le sucre glace. Ajouter l'œuf, puis, quand il est incorporé, ajouter 20g de farine. Quand le mélange est homogène ajouter le reste de la farine tamisée avec la levure. Dès que la masse s'agglomère ne plus la corser et étaler la pâte entre deux feuilles guitare sur une épaisseur de 3mm. Laisser reposer minimum 3 heures au réfrigérateur. Détailler ensuite des sablés avec un emporte-pièce. Vous pouvez laisser les sablés tels quels, trouser le sablé du dessus à votre guise. Enfourner environ 20min dans le four préchauffé à 170° chaleur tournante*.

La ganache gianduja : 80g de crème fleurette 35%MG, 120g de gianduja noisette noir. Dans un cul de poule fondre le gianduja au bain-marie. Parallèlement faire bouillir la crème et réaliser une émulsion en 3 fois pour obtenir une texture lisse brillante et élastique. Pocher la ganache sur le sablé non troué en l'étalant jusqu'à 3mm des bords puis déposer délicatement dessus le second sablé. Laisser cristalliser 30min au moins au réfrigérateur. Ces sablés se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.