



SABLES FOURRES



Pour une vingtaine de sablés en fonction de la taille de l'emporte-pièce.

La pâte sucrée : 180g de farine T55, 70g de sucre glace, 50g de poudre d'amandes, 20g de sucre en poudre, 1g de sel, 50g d'œuf, 90g de beurre à température ambiante. Tamiser la farine et le sucre glace. Dans le bol du robot et au fouet plat mélanger la farine, les sucres, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter l'œuf légèrement battu puis le beurre coupé en dés. Dès qu'une boule se forme arrêter le robot. Étaler le pâton entre 2 feuilles guitare sur 2mm d'épaisseur et laisser reposer au frais pendant au moins 2h. Détailler des sablée à l'aide d'un emporte-pièce de votre choix. Les poser sur un silpain, réserver à nouveau 1/2 heure au réfrigérateur puis les cuire à 160° chaleur tournante pendant environ 30min. Laisser refroidir.

La ganache au chocolat du Tigré : 90g de Caraïbes, 108g de crème fleurette 35%MG, 18g de trimoline. Fondre le chocolat au bain-marie et porter juste à ébullition la crème et la trimoline. Réaliser une émulsion en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat. Filmer au contact et laisser cristalliser à température ambiante pendant environ 1 heure. Mettre en poche sans douille.

La garniture gianduja : 150g de Gianduja lait, 30g de Jivara ou Bahibé ou d'un chocolat au lait de couverture, un peu de fleur de sel.

Fondre au bain-marie et à 40° maximum le chocolat et le gianduja ajouter la fleur de sel. Mettre en poche sans douille et laisser prendre un peu de consistance à température ambiante.

La finition : garnir la face non quadrillée des sablés (si vous avez utilisé un silpain) recouvrir avec un second sablé côté quadrillé dessus, appuyer et laisser durcir.

La conservation : environ une semaine dans une boîte hermétique au frais. En principe ils ne durent jamais aussi longtemps, ils se croquent avec gourmandise.

