



{Sablés viennois}

Je suis littéralement fan de ces biscuits qui ont la particularité d'être à la fois fondants, bien sablés et friables en bouche. Ils peuvent être réalisés avec ou sans enrobage au chocolat et vous pouvez varier les formes donc amusez-vous !

Niveau de difficulté : **facile** – Temps de préparation : **20 minutes** –
Temps de cuisson : **15 à 25 minutes** – Conservation : **1 semaine** à température
ambiante dans une boîte métallique

INGRÉDIENTS POUR UNE DIZAINE DE GROS SABLÉS

POUR LES SABLÉS

250 g de margarine végétale
solide (à température
ambiante)

80 g de sucre glace

½ cuil. à café de vanille
en poudre ou 1 cuil. à café
d'arôme de vanille liquide

240 g de farine T55

60 g de fécule de maïs

1 grosse pincée de sel fin

POUR LA FINITION

250 g de chocolat noir
pâtissier

PRÉPARATION DES SABLÉS

1 Plusieurs heures avant de réaliser la recette, pensez à sortir la margarine du réfrigérateur afin qu'elle ramollisse.

2 Préchauffez le four à 180 °C.

3 Fouettez la margarine, le sucre glace et la vanille jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et homogène. Dans un autre récipient, mélangez la farine, la fécule et le sel puis incorporez le tout au mélange précédent. Mélangez rapidement (du bout des doigts pour plus de facilité) sans trop travailler la pâte jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.

4 Transvasez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille cannelée large de 14 mm de diamètre.

5 Sur une plaque recouverte d'une toile en silicone ou de papier cuisson, dressez les sablés en zigzag en les espaçant bien (ils s'étalent légèrement à la cuisson) puis enfournez pour 15 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

6 À la sortie du four, laissez-les tiédir quelques instants sur la plaque puis disposez-les sur une grille jusqu'à ce qu'ils refroidissent complètement.

FINITION

1 Lorsque les sablés ont totalement refroidi, faites fondre le chocolat dans un bol au bain-marie ou au micro-ondes.

2 Trempez la moitié des sablés, laissez couler l'excédent de chocolat puis déposez-les sur une plaque munie d'une toile en silicone ou de papier cuisson.

3 Laissez cristalliser à température ambiante ou au réfrigérateur pour que ça aille plus vite.

ASTUCE/SUGGESTION

Avant que le chocolat fige, vous pouvez saupoudrer les sablés de pistaches concassées, de noix de coco râpée, de pralin ou encore d'éclats d'amandes ou de noisettes.