



Cuisine et
dépendances

Sablés bicolores, orange et chocolat



Ingrédients (pour une douzaine de sablés) :

- 150 g de farine
- 60 g de beurre demi-sel
- 1 orange bio
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre
- 1 jaune d'oeuf

Pour le glaçage :

- 100 g de chocolat noir
- 2 cuil à soupe de lait

Préparation :

Peler le zeste d'orange et presser le jus.

Faire ramollir légèrement le beurre avec le zeste d'orange.

Battre le beurre en pommade avec le sucre (au fouet ou à la spatule).

Ajouter graduellement la farine et la poudre d'amandes. Travailler la pâte à la spatule jusqu'à obtenir une consistance granuleuse. Incorporer ensuite le jaune d'oeuf et 2-3 cuil à soupe de jus d'orange.

Mélanger sans trop pétrir jusqu'à obtenir une pâte de consistance homogène.

Si la pâte colle, ajouter un peu de farine.

Réserver au réfrigérateur une 30aine de minutes.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Étaler la pâte un plan de travail fariné sur une épaisseur de 5 mm. Découper la pâte à l'emporte-

pièce .

Placer les biscuits sur une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en les espaçant de 2-3 cm.

Enfourner et laisser cuire 10 à 15 min. Surveiller la cuisson : dès que les biscuits commencent à blondir, retirer la plaque et laisser les biscuits sécher sur une grille. Ils durciront en refroidissant.

Couper le chocolat en dés et le faire fondre : au bain-marie ou 2 min au micro-ondes, avec une cuil à soupe de lait. Dès que les dés sont fondus, ajouter la crème fraîche et mélanger pour obtenir une pâte lisse et brillante.

Plonger chaque sablé refroidi dans la sauce au chocolat encore chaude, disposer sur une grille au moins min, le temps que le chocolat durcisse.

Le 09 Février 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/02/09/index.html>