

Sablés troués chocolatés de Christophe Felder



Shopping : pour une quinzaine de grands sablés

Pâte sucrée au chocolat :

- 100g de sucre glace
- 175g de beurre mou (285 g)
- 1 oeuf (2 œufs)
- 250g de farine (405g)
- 20 g de cacao amer (en poudre) (35 g)
- 1/2 gousse de vanille (1 gousse)

Ganache chocolat (on peut n'en faire que les deux tiers)

- Une gousse de vanille
- 200 gr de crème liquide entière
- 35 gr de sucre (25 g pour moi)
- 40 gr de beurre mou coupé en morceaux
- 250 gr de chocolat noir à 60 %

Remarque : on peut mettre du beurre salé. J'ai pour ma part rajouté 1 pincée de fleur de sel.

In process :

1-La pâte sucrée chocolat

- Mélangez le sucre glace et le beurre ramolli en pommade à la feuille dans la cuve du batteur, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
- Ajoutez l'œuf et la vanille grattée, mélangez, puis la poudre de cacao et la farine tamisés. Remuez délicatement la pâte. Ne forcez pas le mélange, en effet, si vous mélangez trop, la pâte risque de devenir élastique, et après cuisson la texture sera plus dure.
- L'étaler à 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier guitare ou sulfurisé.
- La laisser reposer au frais au moins 1H, voire toute une nuit.
- Si vous utilisez la pâte dans la semaine, gardez-la au réfrigérateur bien enveloppée dans un film alimentaire ; sinon vous pouvez la congeler. Pour la décongeler, mettez-la dans le réfrigérateur la veille de l'utilisation.
- Préchauffer le four à 170° (175 pour moi). Découper les formes, et repasser au frais.
- Comptez en moyenne 20 minutes de cuisson dans un four à 170 °C (th. 5-6) en chaleur tournante. En chaleur statique, allongez un peu le temps de cuisson, ou mettez à 175/180°.

2. Ganache chocolat noir

- Couper la gousse de vanille en deux, et retirez les graines.
- Chauffer la crème jusqu'à petite ébullition, puis faire infuser les gousses de vanille 30 min.
- Hacher le chocolat et le mettre dans un saladier. Eventuellement, le faire réchauffer un peu au micro-ondes (2 ou 3 fois 20 sec, en mélangeant entre chaque séquence).
- Refaire chauffer la crème, verser sur le chocolat et bien remuer. Laisser tiédir à 45°.
- Ajouter le beurre mou.
- Remuer, filmer au contact et laisser refroidir à température ambiante 2 heures (moi, ça a été 30 min, car ma ganache n'était qu'à 40° quand j'ai rajouté le beurre), puis placer au frais.

3.Le montage

- Saupoudrer le sablé troué de cacao (je ne l'ai pas fait).
- Déposer de la ganache sur le sablé non troué, recouvrir avec le sablé troué et appuyer légèrement.

