

Sablés viennois(Spritz)

Pour 20 sablés

250g de beurre mou

2 blancs d'œufs (60g)

275g de farine

100g de sucre glace

1 fève tonka

Travaillez le beurre avec le sucre glace, quand le mélange est homogène ajoutez les blancs d'œufs et mélangez puis incorporez la farine et la fève tonka râpée.

Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et pochez-la sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Laissez reposer au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C puis enfournez les sablés pour 15 minutes de cuisson.

Laissez refroidir.

Vous pouvez pousser la gourmandise jusqu'à les recouvrir de chocolat, pour cela il vous suffit de faire fondre 100g de chocolat de votre choix et de tremper les sablés dedans, laissez durcir le chocolat et dégustez avec un chocolat chaud.