

Sablés façon "Petits Écoliers"



Les petits écoliers ça me rappelle les goûters quand j'étais petite; ce beau petit beurre avec une généreuse couche de chocolat... Alors quand j'ai vu ce kit pour faire des "petits écoliers" maison j'ai forcément craqué dessus... Encore une super trouvaille faite à Alice Délice.

Pour faire cette recette j'ai utilisé ma recette de sablés. Vous pourrez faire une quarantaine de Petits Écoliers environ. Je voulais une recette simple et facile à faire avec les enfants. Mais libre à vous de prendre une vraie recette de petit beurre, j'en ai trouvé une qui m'a l'air super appétissante sur la page de "Cousu avec amour" mais elle se prépare la veille.

Ingrédients :

Pour les biscuits :

500g de farine
250g de beurre ramolli
60g de sucre en poudre
100g de sucre glace
2 œufs
2 pincées de sel

Pour les rectangles en chocolat :

Le ou les chocolats de votre choix.

Pour ma part j'ai choisi :

--> chocolat au lait Caramélia de Valrhona
--> chocolat noir Guanaja de Valrhona
--> chocolat blanc à pâtisser Leader Price

(Je ne voudrais pas vous influencer mais les biscuits ayant eu le plus de succès chez moi sont ceux au Caramelia de Valrhona (la tablette bleue de Nestlé "chocolat-caramel" s'en rapproche pas mal)

Pour les quantités; j'ai fait fondre mon chocolat au fur et à mesure pour ne pas faire de gâchis, mais je dirai qu'au final j'ai utilisé l'équivalent d'une tablette de chaque chocolat.

Réalisation des sablés :

- 1) Dans un grand récipient mélanger le beurre ramolli, le sucre en poudre, le sucre glace, le sel et malaxer le tout.
- 2) Ajouter les œufs un à un et pétrir la pâte avant d'intégrer la farine. Une fois la farine ajoutée, pétrir longuement la pâte ; elle doit présenter une élasticité naturelle.

- 3) Rouler en boule la pâte dans du film alimentaire puis laisser reposer de 1h à 12h au réfrigérateur. Plus la pâte restera au frais, moins elle risquera de s'effriter.
- 4) Quand la pâte est prête, l'étaler à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail fariné ou une feuille de papier cuisson. Ne pas l'étaler trop finement.
- 5) Se servir de l'emporte pièce "petit beurre" pour former les sablés ; il faut au préalable plonger le découpoir dans un bol de farine puis le tapoter sur le rebord du bol afin d'enlever l'excédent de farine. Ainsi il sera plus facile de former vos sablés et la pâte ne collera pas au découpoir. Procéder ainsi jusqu'à la fin de votre pâte.
- 6) Déposer les sablés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 7) Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.
- 8) Faire cuire les sablés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, 10 minutes (ou plus selon la puissance de votre four).
- 9) Les sablés doivent rester blancs, ils durciront en refroidissant.

Réalisation des rectangles en chocolat :

- 1) Faire fondre une petite quantité du chocolat de votre choix, au micro-ondes (30 secondes par 30 secondes en remuant entre chaque temps).

Lorsque le chocolat est bien fondu, mettre le moule à chocolat sur un petit plateau ou une planche à découper (il faut que ce soit une surface plate). Puis l'étaler à l'aide d'une grosse cuiller dans chaque rectangle.

- 2) Égaliser le chocolat en surface du moule à l'aide d'une spatule, afin que les rectangles de chocolat soient bien réguliers au démoulage.
- 3) Mettre le plateau 15 à 20 minutes au réfrigérateur le temps que le chocolat fige. Mettre ensuite le plateau 3 minutes au congélateur.
- 4) Vient alors l'étape du démoulage; c'est une opération délicate qui demande d'être minutieux et patient. il faut commencer par tirer légèrement les bords ; en haut et en bas en même temps, puis tirer sur les côtés. Ensuite procéder au démoulage rectangle par rectangle tout doucement.
- 5) Une fois les rectangles de chocolat démoulés, les conserver bien à plat dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Renouveler l'opération autant de fois que vous avez de sablés.

Assemblage :

Faire fondre quelques carreaux du chocolat de votre choix puis l'étaler en petite quantité au milieu de chaque biscuit avant d'y coller les rectangles en chocolat.

Note perso :

Conserver ces biscuits dans une boîte hermétique de préférence dans un endroit frais.