

## Maxi sablés aux chunks maison



Pour ces maxi sablés comme ceux de la boulangerie je vous propose une recette 100% homemade car oui... je vais même vous montrer que faire ses chunks (grosses pépites de chocolat) c'est facile et ça revient beaucoup moins cher que de les acheter en grandes surfaces!!

J'ai donc pris ma recette fétiche de sablés et j'y ai ajouté les chunks avant d'étaler la pâte.

Voici ce qu'il vous faudra pour la réalisation d'environ 20 maxi sablés (tout dépend de la taille de l'emporte pièce que vous choisirez) :

### **Ingrédients :**

500g de farine  
250g de beurre ramolli  
60g de sucre en poudre  
100g de sucre glace  
2 œufs  
2 pincées de sel  
une tablette de chocolat de votre choix (environ 180 g)  
un jaune d'œuf mélangé à un peu de lait pour la dorure

### **Réalisation des chunks :**

1) Couper la tablette de chocolat en carreaux puis faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Si comme moi vous choisissez le micro-ondes, mettre le chocolat dans un récipient en verre ou adapté à la cuisson au micro-ondes puis le mettre 30 secondes à 800 et remuer le chocolat. Puis remettre 30 secondes à 800 et remuer à nouveau. Remettre 20 secondes de plus si le chocolat n'a pas totalement fondu et mélanger à l'aide d'une spatule ; le chocolat doit être bien lisse.

2) Poser le moule à mini glaçons sur un tout petit plateau ou une petite planche à découper (ce sera plus pratique pour le mettre à plat au congélateur) puis remplir le moule à mini glaçons de ce chocolat fondu en prenant soin de remplir toutes les cavités puis lisser la surface du moule à l'aide d'une spatule.

3) Mettre le moule entre 15 à 30 minutes au congélateur pour figer le chocolat.

4) Démouler ensuite les cubes de chocolat ; voilà vos chunks sont prêts!!

5) Placer les chunks dans un sac congélation et les conserver dans une pièce fraîche (cagibi, garage,...) ou au frigo jusqu'à utilisation.

#### Réalisation des sablés:

##### **Au robot :**

1) Dans le bol du robot mettre le beurre ramolli, le sucre en poudre, le sucre glace, le sel, et mélanger vitesse moyenne à l'aide du fouet. Ajouter les œufs un par un et continuer à mélanger vitesse moyenne environ une minute.

2) Stopper le mélange et changer le fouet pour le crochet. Verser la farine et pétrir tout en augmentant la vitesse au fur et à mesure. Quand la pâte est lisse et présente une élasticité naturelle arrêter le pétrissage.

##### **A la main :**

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.

##### **Pour la suite :**

3) Rouler en boule la pâte dans du film alimentaire puis laisser reposer 1h au réfrigérateur.

4) Passé ce temps, préchauffer le four à 180°C.

5) Ajouter les chunks à la pâte en essayant d'aller vite pour réchauffer le moins possible les chunks de chocolat.

6) Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail fariné. La pâte sera assez épaisse, c'est normal avec les chunks qui sont incorporés dedans.

7) Découper des ronds dans la pâte à l'aide d'un grand emporte-pièce rond puis les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

8) Dorer le dessus des sablés avec un mélange de jaune d'œuf et de lait à l'aide d'un pinceau alimentaire.

5) Faire cuire les sablés 20 minutes environ (ou plus selon la puissance de votre four).

6) Faire refroidir les sablés sur une grille. Ils seront encore un peu mous à la sortie du four, ils durciront en refroidissant.

Ces sablés se conservent de préférence dans une boîte en métal.