

Sablés fourrés



Pour 20 sablés fourrés :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 70 g de sucre en poudre
- Sucre glace

Mélanger la farine et le beurre coupé en dès du bout des doigts pour sabler la pâte. Ajouter le sucre et les jaunes d'œuf. Ramasser la pâte en boule (ajouter un peu de lait si besoin).

Réserver la pâte 30 min au réfrigérateur. Puis l'étaler sur un plan de travail fariné. Découper des formes avec des emporte-pièce. Faire une ouverture sur la moitié des sablés. Faites-les cuire 12 à 15 min dans le four préchauffé à 180°C.

Lorsque les sablés ont refroidi, saupoudrer les « chapeaux » de sucre glace.

Pour la ganache :

- 50g de crème
- 100g de chocolat pâtissier noir, au lait, blanc, café ou praliné (nous avons fait les 5 parfums)

Faire bouillir la crème dans une casserole.

Verser la crème sur le chocolat en 3 fois, bien mélanger à la cuillère entre chaque ajout de crème. Une fois le mélange bien lisse, réserver au frais 30 min.

Une fois la ganache ayant une consistance qui ne coule plus, assembler les sablés deux à deux avec une cuillerée de ganache.