

Sablés chocolat-vanille (Nicolas Paciello)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 70g de cassonade
- 25g de sucre semoule
- 105g de farine
- 90g de chocolat noir 70%
- 20g de poudre de cacao sans sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 feuille de gélatine
- 300g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Voilà des petits biscuits plein de saveurs qui seront parfaits pour vos goûters et desserts !
2. Cette recette de sablés au chocolat garnis de ganache montée à la vanille vient du Carnet de recettes qui déchire de Nicolas Paciello, et elle ne demande ni beaucoup de temps ni beaucoup de travail, d'autant plus que vous pouvez manger les sablés au chocolat sans les garnir de ganache vanille, même si l'association des deux marche vraiment très bien !
3. Ajoutez ensuite la farine, la poudre de cacao et la levure.
4. Hachez le chocolat noir assez finement, puis incorporez-le à la pâte.
5. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 2-3mm et réservez au frais pendant 1 heure.
6. Préchauffez le four à 220°C, puis détaillez des sablés de 5cm de diamètre.
7. Baissez la température du four à 160°C et enfournez pour 9 minutes de cuisson.
8. A la sortie du four, taillez à nouveau les sablés avec un emporte-pièce de 5cm pour avoir des sablés bien ronds.
9. Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide.
10. Faites chauffer de crème liquide avec les grains de vanille et la gousse grattée et laissez infuser pendant 20 minutes.
11. Faites fondre le chocolat.
12. Une fois filtrée, refaites chauffer la crème si nécessaire, puis versez-la en 3 fois sur le chocolat fondu en mélangeant bien pour créer une émulsion.
13. Une fois la ganache lisse, ajoutez les de crème liquide froide, filmez au contact et réservez au frais pendant minimum 6 heures.
14. Ensuite, fouettez la ganache comme une chantilly, jusqu'à avoir cette texture : Mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse et garnissez la moitié des sablés.
15. Refermez les biscuits, et régalez-vous !