

Sablés noisette & framboise

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 240g de farine T55
- 95g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 35g de poudre de noisette
- 1 gros œuf (55 à 60g sans la coquille)
- 10g de sucre inverti ou de miel neutre type acacia
- 150g d'inspiration framboise de Valrhona
- 10g de beurre

Préparation

1. Il y a quelques temps, j'avais vu passer sur instagram un post d'Antonio Bachour dans lequel il donnait la recette de ses sablés garnis d'une ganache au Dulcey.
2. Ces biscuits ayant l'air délicieux, je m'en suis inspirée pour ma version plus fruitée : j'ai simplement remplacé la poudre d'amande par de la poudre de noisette dans la recette des sablés, et j'ai utilisé de l'inspiration framboise (pour ceux d'entre vous qui ne connaîtraient pas, il s'agit d'une invention de Valrhona, un "faux" chocolat constitué de beurre de cacao et de fruit, ici la framboise, qui se travaille exactement comme le chocolat) à la place du chocolat dulcey.
3. Incorporez ensuite l'œuf et mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène.
4. Etalez la pâte sur 2mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé et placez-la au réfrigérateur pour au moins 2h.
5. Préchauffez le four à 160°C, puis détaillez des cercles de 8 à 10cm.
6. Déposez-les entre deux silpat, ou à défaut entre deux feuilles de papier sulfurisé et faites cuire les biscuits pendant 15 à 20 minutes, ils doivent être dorés à la sortie du four.
7. Portez la crème et le sucre inverti à ébullition, puis versez le liquide sur l'inspiration framboise en créant une émulsion.
8. Laissez la ganache tomber à 35°C puis ajoutez le beurre.
9. Si possible, mixez la ganache au mixeur plongeant pour avoir une ganache bien lisse et brillante.
10. Laissez-la refroidir et cristalliser légèrement, puis placez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse et garnissez vos sablés !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com