

Sablés spéculoos & praliné noix de pécan (Kevin Lacote)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 126g de beurre
- 70g de sucre
- 112g de cassonade
- 35g d'œuf
- 252g de farine T55
- 3g de bicarbonate
- 3g de sel
- 3g d'épices à spéculoos ou mélange 4 épices (j'en ai mis un peu plus, à vous de doses selon vos goûts)
- 215g de noix de pécan
- 38g d'eau
- 151g de sucre
- 1g de fleur de sel
- 80g de chocolat au lait
- 200g de praliné
- 3g de beurre de cacao

Préparation

1. Nous y sommes, dans un mois tout pile c'est la veille de Noël !
2. Cette année j'ai décidé d'ouvrir le bal des recettes de Noël avec ces sablés spéculoos & praliné pécan, d'après une fabuleuse recette de Kevin Lacote trouvée dans le livre de François Blanc, le Paris des Pâtisseries.
3. Troisième recette tirée de ce livre pour moi, et à nouveau un gros coup de cœur pour ces sablés simples mais tellement bons.
4. Si vous aimez les épices de Noël et les noix de pécan, lancez-vous dans cette recette et commencez à faire chauffer l'eau pour une tasse de thé qui les accompagnera à merveille !
5. Ajoutez ensuite l'œuf et mélangez bien.
6. Incorporez la farine, le bicarbonate, le sel et les épices tamisés.
7. Ajoutez enfin les zestes de citron.
8. Formez une boule, puis filmez la pâte et mettez-la au frais pour quelques heures ou la nuit.
9. Si vous êtes pressé, vous pouvez étaler immédiatement la pâte sur 3mm entre deux feuilles de papier sulfurisé et la mettre au frais ou au congélateur quelques minutes.
10. Ensuite, si ce n'est pas fait, étalez la pâte, puis détaillez des sablés de 5cm de diamètre.
11. Mettez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 170°C pendant 10 à 12 minutes.
12. Laissez refroidir.
13. Praliné pécan : J'en avais déjà donc je n'ai pas suivi la recette ci-dessous.
14. Torréfiez les noix de pécan à 170°C pendant 10 minutes.
15. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole.
16. Quand le caramel atteint 170°C, ajoutez la vanille et les noix de pécan et remuez à feu doux de façon à avoir des noix de pécan bien enrobées de caramel.
17. Versez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir totalement.
18. Il ne vous reste plus qu'à mixer jusqu'à obtention d'un praliné.
19. Faites fondre le chocolat sans dépasser 35°C.

20. Ajoutez le beurre de cacao puis le praliné et mélangez bien.

21. Mettez au frais quelques minutes pour que le mélange cristallise, puis garnissez les sablés avant de les coller deux à deux et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com