

Sablés fourrés au chocolat

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 120g de beurre
- 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)
- 45g de crème liquide entière
- 55g de praliné
- 55g de chocolat au lait à 40%
- 10g de miel
- 15g de beurre
- 70g de chocolat noir
- 85g de crème liquide
- 5g de miel

Préparation

1. Incorporez ensuite l'œuf et mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène.
2. Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur pour au moins 2h.
3. Etalez la pâte sur 2 à 3mm d'épaisseur, puis détaillez des cercles de 6cm avec un emporte-pièce cannelé.
4. Préchauffez le four à 170°C.
5. Faites cuire les biscuits pendant 15 minutes, ils doivent être dorés à la sortie du four.
6. Ganache chocolat au lait noisette : de crème liquide entière de praliné de chocolat au lait à 40% de miel de beurre Faites chauffer la crème liquide avec le miel.
7. Faites fondre le chocolat, et mélangez-le avec le praliné.
8. Versez la crème chaude en trois fois sur le chocolat en remuant bien de façon à avoir une ganache bien lisse.
9. Ajoutez ensuite le beurre et mélangez bien, si besoin vous pouvez utiliser un mixeur plongeant pour avoir une ganache homogène et brillante.
10. Laissez refroidir à température ambiante.
11. Ganache chocolat noir : de chocolat noir de crème liquide de miel Faites chauffer la crème liquide avec le miel.
12. Faites fondre le chocolat.
13. Versez la crème chaude en trois fois sur le chocolat en remuant bien de façon à avoir une ganache bien lisse.
14. Si besoin vous pouvez utiliser un mixeur plongeant pour avoir une ganache homogène et brillante.
15. Laissez refroidir à température ambiante.
16. Montage : Une fois les sablés froids, mettez les ganaches refroidies dans une poche à douille puis garnissez les sablés.
17. Et enfin, régalez-vous !