

Sablés fourrés chocolat & vanille

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 180g de beurre
- 125g de sucre
- 1 pincée de poudre de vanille
- 50g de cacao amer
- 225g de farine
- 80g de crème liquide entière
- 15g de miel
- 150g de chocolat ivoire
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. : J'ai utilisé la vanille Norohy, le chocolat Ivoire et le cacao en poudre de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Incorporez le cacao et la farine et mélangez rapidement de façon à former une boule.
3. Roulez-la en boudins du diamètre des sablés que vous voulez obtenir (environ 5 à 6cm pour moi) et enveloppez-les dans du film alimentaire.
4. Placez-les au réfrigérateur pendant au moins 45 minutes, puis découpez les biscuits et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
5. Enfournez-les dans le four préchauffé à 170°C pendant une vingtaine de minutes, puis laissez-les refroidir sur la plaque.
6. La ganache à la vanille : de crème liquide entière de miel de chocolat ivoire ousse de vanille Faites chauffer la crème avec le miel et les grains de la gousse de vanille grattée.
7. Versez-la en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu en mélangeant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
8. Laissez-la refroidir puis garnissez les sablés.
9. Et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com