



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

SABLÉS A LA CRÈME DE MARRONS & CHOCOLAT NOIR

INGREDIENTS:

100 g de farine blanche
45 g de farine de châtaigne
30 g de poudre d'amandes
90 g de beurre
3 g de levure chimique
120 g de crème de marrons sucrée
120 g de chocolat noir
Quelques amandes effilées grillées

METHODE :

Marrons, chocolat, châtaigne...voilà des saveurs qui vont bien ensemble ! Pas très compliqué à réaliser, vous allez impressionner votre entourage par vos talents de pâtissier en « herbes ».

Commencez par mettre la farine blanche, la farine de châtaigne et la levure chimique tamisées ensemble dans un récipient assez grand. Ajoutez la poudre d'amandes, puis coupez en petits morceaux le beurre que l'on aura sorti à l'avance du réfrigérateur, pour qu'il soit à température ambiante.

Sablez ces ingrédients entre vos mains, afin d'obtenir un mélange sableux.

Ajoutez la crème de marrons, puis mélangez le tout à l'aide d'une cuillère en bois sans trop travailler.

Divisez la pâte à sablés en plusieurs parties, et formez des rouleaux de 4 cm à 5 cm de diamètre.

Farinez votre plan de travail pour vous aider.

Ensuite, déposez ces rouleaux dans un plat, et mettez-les au réfrigérateur pour qu'ils durcissent.

Retirez les rouleaux du réfrigérateur, puis découpez des rondelles d'un petit centimètre d'épaisseur et disposez-les à plat sur une feuille de papier sulfurisée.

Enfournez-les dans un four à 150°C (Th. 5), et laissez cuire pendant 15 mn environ, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »). Laissez-les refroidir sur une grille.

Faites fondre délicatement votre chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (il ne doit pas être trop chaud, mais simplement fondu !), puis trempez le dessus de chacun des sablés dans le chocolat.

Disposez sur ces sablés quelques amandes effilées que vous aurez préalablement grillées au four et laissez durcir.

A déguster sans modérations au goûter, à la fin d'un repas, accompagnés d'un café, d'une coupe de champagne, ces sablés à la crème de marrons et au chocolat se savourent quelques soit les instants gourmands !