

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

SABLES CHOCOLATES FOURRES A LA CREME AU CITRON



Pour 20 sablés
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients pour la pâte :

- 120 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- 65 g d'amandes en poudre
- 300 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Ingrédients de la crème au citron :

- 10 cl de jus de citron
- 60 g de sucre semoule
- 3 jaunes d'oeufs
- 110 g de beurre
- 1 cuillère à café de maïzena
- 200 g de chocolat noir

Préparation :

Préparez la crème au citron :

Mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre avec un petit fouet puis ajoutez la maïzena. Faites tiédir le jus de citron puis versez-le sur la crème.

Mettez la crème sur un feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Hors du feu, ajoutez

le beurre coupé en petits morceaux, mélanger énergiquement au fouet. Mettez la crème dans un saladier, couvrez à l'aide d'un film alimentaire puis laissez refroidir au frigo.

Préchauffez le four à 180°.

Dans un grand saladier, Coupez le beurre ramolli en petit cube, ajoutez le sucre glace, le sel et le sucre vanillé. Travaillez le tout jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez l'oeuf, mélangez encore une fois. Tamisez la farine avec la levure puis les incorporez au mélange crémeux ainsi que la poudre d'amandes. Formez un pâton sans trop travailler la pâte.

Enroulez la pâte dans un torchon propre puis laissez reposer au frais pendant 15 min.

Sur le plan de travail fariné. Etalez la pâte sablée. Prenez un emporte pièce de votre choix et découpez-la. Faites en sorte que vous terminiez le découpage par un nombre paire. Mettez les sablés sur une plaque couverte de papier sulfurisé et alignez-les.

Mettez à cuire pendant 20 min tout en surveillant la cuisson, les sablés doivent être dorés.

Après cuisson. Laissez les sablés refroidir.

Etalez la crème au citron au milieu d'un sablé puis posez un autre sablé dessus afin de cacher la crème.

Refaire l'opération jusqu'à épuisement des sablés.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, plongez-y les sablés fourrés deux par deux, enrobez-les complètement de chocolat. Disposez-les sur une surface recouverte de papier sulfurisé puis faites des vagues à l'aide d'une fourchette sur le dessus du sablé chocolaté afin de créer des motifs.

Laissez-les durcir puis dégustez et s'il en reste, vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique

www.paprikas.fr