

Sablés fourrés au chocolat

Voilà un petit moment que ces petits gâteaux me tentaient, mais par manque de temps, je n'ai pas pu les faire aussitôt. C'est ce week-end, à l'occasion d'une visite dans ma famille que j'ai décidé de les confectionner pour leur offrir. J'ai trouvé cette recette sur un livre de recette que j'avais acheté dans un supermarché et qui s'intitule "Top Cuisine" "Douceurs Au Chocolat".



Ce joli sablé légèrement craquelé renferme un coeur fondant au chocolat. Ils sont moelleux, légers et savoureux. Pour vous dire, Je n'avais encore jamais mangé un aussi bon sablé de ma vie!!!!

Sans plus attendre, je vous publie la recette pour vous la faire partager.

Ingrédients : 125 g de beurre coupé en petit dés, 60 g de sucre glace, 1 cuillère à café de zeste d'orange râpé, 125 g de farine poudre levante, 60 g de maïzena, 1 cuillère à soupe d'eau glacé.

La garniture : 60 g de chocolat noir grossièrement râpé, 60 g de st moret, 1 oeufs légèrement battu. sucre glace

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C(th 6).

A l'aide de votre batteur électrique, battre le beurre en crème avec le sucre glace et le zeste de citron (que je n'ai pas mis car je n'en avais pas à la maison) jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Transférer ce mélange dans le robot de cuisine avec la farine et la maïzena tamisées, puis l'eau glacée. Mixer 20 seconde jusqu'à ce que la pâte s'agglomère, envelopper de film alimentaire et la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Pour la garniture, mettre le chocolat à fondre au bain marie. A l'aide d'un batteur électrique, fouetter le Saint Moret et y ajouter le chocolat fondu et la moitié de l'oeuf battu

tout en continuant de battre.



Malgré que la pâte soit assez molle, j'ai pu la travaillé sans trop de difficulté.



Abaisser la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé de sorte qu'elle ait 3 mn d'épaisseur. Prélever des ronds de 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou tout simplement d'un verre. Garnir le centre, la moitié des ronds de pâte de 1 demi cuillère à café de garniture. Couvrir avec les ronds de pâte restant et sceller en pressant la circonférence. Enduire les sablés avec le reste de l'oeuf battu et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire au four 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les sablés soient dorés. Transvaser les sablés sur une grille pour qu'ils refroidissent et saupoudrez-les de sucre glace. Vous pouvez maintenant les déguster.



