

Sablés viennois ou spritz maison **(recette de base de Ch. Felder)**

Ingrédients pour une trentaine:

250g de beurre mou
375g de farine T55
120g de lait
150g de sucre glace
1 CS de vanille liquide
Les graines de deux gousses de vanille
chocolat pour l'enrobage (facultatif)

Mélangez le beurre bien mou avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse. Ajoutez le lait et la vanille liquide puis les graines et fouettez bien l'ensemble. Ajoutez enfin la farine en plusieurs fois. Continuez à travailler la pâte avec la feuille du robot. Travaillez assez vite la pâte.

Prenez une poche à douille et un embout cannelé puis versez la pâte dedans. Formez des bâtonnets ou des « S » sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez à l'air libre une demi-heure.

Enfournez à 180° pendant 20-30 minutes. Ils doivent être bien dorés car sinon ils seront mous à l'intérieur. Laissez les refroidir sur une grille.

Si vous avez choisi de les enrober de chocolat, faites fondre le chocolat de votre choix et tremper les biscuits à votre convenance dedans. Posez les sur une feuille en silicone et mettez au frais pour que le chocolat fige rapidement.