

Sablés au pistolet

Pour une 60aine de biscuits:

150 g de beurre à température ambiante
90 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
2 jaunes d'oeufs
210 g de farine
4 g levure chimique
12 g de cacao amer en poudre



Dans le bol du robot (avec la "feuille") ou dans un saladier, battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les jaunes et mélanger. Tamiser la farine avec la levure au-dessus de la préparation et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
En réserver la moitié dans un film alimentaire.

Ajouter la cacao dans le reste de pâte et mélanger de nouveau. Placer également dans un film et placer 10 min au réfrigérateur. Attention de ne pas laisser la pâte au frais trop longtemps, elle durcirait et serait difficile à presser.

Préchauffer le four à 180°.

Remplir la presse à biscuits (munie de l'embout de votre choix) de pâte et presser. Pour dresser les biscuits, il suffit de bien coller la presse contre la plaque à pâtisserie et d'appuyer sur la gâchette. Retirer la presse et poursuivre jusqu'à épuisement de la pâte.

La plaque doit être froide pour dresser les sablés, il vaut mieux donc en utiliser plusieurs ou attendre qu'elle refroidisse avant d'en presser de nouveaux.

Enfourner et cuire 10 min, les sablés doivent tout juste dorer. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster. Conserver dans une boîte en fer.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>