

# Sablés fourrés comme des "Princes"



## Ingrédients pour 30 sablés :

### Sablés :

250g de farine bio T80, 150g de beurre, 80g de sucre, 20g de noisettes en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 jaune d'oeuf

### Ganache :

70g de chocolat noir, 100g de crème fleurette entière

## Préparation :

Dans un saladier travailler du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux, la farine, la poudre de noisette, le sucre, le sucre vanillé et le beurre coupé en petits dés. Ajouter le jaune d'oeuf et mélanger sans trop travailler. Lorsque la pâte est homogène, former une boule, l'emballer de film alimentaire et laisser reposer au frais 1 heure.

Préchauffer le four à 170°C. Étaler la pâte sur un 1/2 cm d'épaisseur et découper des ronds à l'aide d'un emporte pièce ou un verre. Déposer les sablés sur une toile en silicone ou une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Les décorer à l'aide d'un tampon ou les piquer de petits trous à l'aide d'une fourchette. Enfourner pour une douzaine de minutes. Surveiller la cuisson, les sablés doivent être dorés. Laisser refroidir.

Pendant ce temps, préparer la ganache .

Fondre le chocolat au bain marie. Porter la crème à ébullition, puis en verser un tiers sur le chocolat. Mélanger délicatement à la maryse, on obtient un noyau lisse et brillant. Recommencer avec le deuxième tiers de crème, et enfin le troisième. Laisser refroidir.

A l'aide d'une cuillère à café, déposer la ganache au milieu d'un sablé puis posez délicatement un autre sablé dessus sans faire déborder le chocolat.

Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients. Laisser cristalliser la ganache. Et oui, c'est le plus dur!!