



Les sablés aux Carambar

Recette pour 24 sablés. Préparation : 10 min. Frais : au moins 1 h. Cuisson : 10 min.

Ingrédients

Beurre : 125 g
Cassonade : 125 g
Oeuf : 1
Farine : 250 g
Carambar : 6
Sel : une pincée

Matériel

une jatte
une balance ménagère
du film alimentaire
un robot ménager
un rouleau à pâtisserie
emporte pièces



Réalisation > la pâte avant pétrissage

1. Dans la jatte, mélanger aux doigts le beurre mou avec la cassonade, la farine et une pincée de sel. On obtient un sable très fin.
2. Ajouter l'oeuf. Bien pétrir et mélanger l'ensemble jusqu'à former une boule compacte.
3. Passer au couteau du robot les barres de Carambar afin d'obtenir des éclats minuscules. Les intégrer à la pâte sablée, pétrir à nouveau le tout et former une boule lisse.
4. Emballer cette boule de pâte dans un morceau de film alimentaire et la placer au réfrigérateur durant au moins une heure avant de l'utiliser pour vos recettes.

Réalisation > la cuisson

5. Pour utiliser cette pâte, il faut l'étaler ensuite finement sur un plan de travail fariné et découper des sujets à l'emporte pièce. Préchauffer le four à 150°C.
- le modèle d'emporte pièces que j'utilise vient du site allemand Coolinarium -
6. Disposer ces petits sujets de pâte sablée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- vous pouvez serrer ces sujets sur la plaque, car ils ont leur taille définitive, ils ne s'étaleront pas davantage au risque de se coller -
7. Enfourner pour environ 10 minutes si ce sont des petits sujets peu épais, ou plus si vos sujets sont plus grands ou "dodus". Laisser tiédir avant de déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com