



Comme un sablé breton au chocolat et noisettes

Pourquoi c'est si bon ?

Parce que ces sablés offrent une double texture, particulièrement intéressante en bouche : à la fois un aspect friable – apportée par le beurre, présent, ici, en grande quantité – mais aussi une sensation poudreuse et sablée friable – apportée par la poudre de noisette – encore plus intense que dans la recette traditionnelle du sablé breton qui, à l'origine, ne contient pas de noisette.

Philippe Conticini

Accessoire : Feuille

Temps de préparation : 20 mn

Temps de repos : néant

Temps de Cuisson : 20 mn

Recette pour 6 personnes

Ingédients

- 525 g de beurre doux
- 270 g de sucre glace
- 240 g de poudre de noisette
- 4 g de fleur de sel

- 6 jaunes d'œuf (120 g)
- 60 g de cacao en poudre
- 345 g de farine type 45
- 100 g de chocolat noir

1. Placez le beurre à température ambiante, puis travaillez-le à la spatule, jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et souple, telle une pommade.
2. Dans le bol du robot muni de la feuille, versez le beurre pommade avec le sucre-glace, puis malaxez le tout, à vitesse 2, pendant 5 mn, jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
3. Ajoutez la poudre de noisette et la fleur de sel, puis les jaunes d'œuf, avant d'incorporer le cacao en poudre, le chocolat noir concassé et la farine préalablement tamisée.
4. Beurrez et farinez des moules souples (de type flexipan) ou des cercles de la taille souhaitée, puis versez-y la pâte sur 1,5 cm d'épaisseur.
5. Faites cuire le tout à 170 °C, pendant 20 mn (selon le type de four, à sole ou air pulsé).

Cette recette de Philippe Conticini est tirée du livret de recettes fourni le robot pâtissier BekoChef®

© Laurent Fau