



Les sablés viennois

- Par vision-plaisir

Un goûter pour les plus gourmands.



Ingrédients :

- 250 g de beurre
- 105 g de sucre glace
- 2 pincées de fleur de sel
- 1 gousse de vanille
- 40 g de blancs d'œufs
- 300 g de farine
- 350 g de chocolat noir 70% minimum



Pour 6 personnes

Réalisation de la recette :

Mettre en consistance **crémeuse le beurre**. Ne pas hésiter à le battre au batteur **plusieurs minutes**. Le beurre doit devenir **léger et blanchâtre**. Ajouter le sucre glace, la fleur de sel, la vanille et les blancs d'œufs. Battre quelques secondes pour obtenir une **pâte homogène**. Verser ensuite la farine et mélanger délicatement au batteur.

Dresser vos sablés en utilisant une **poche à douille** avec une douille cannelée de grande taille. Réaliser des W. (voir vidéo). Cuire dans un four chaud à 180° C **pendant environ 18 minutes**. Après cuisson, laisser refroidir **vos sablés**. **Fondre du chocolat noir**, de préférence du 70 % de cacao. Tremper la moitié des sablés dans le chocolat juste fondu et les disposer sur une grille. **Laisser durcir à l'air libre le chocolat** et inviter les gourmands à la dégustation.

