



### SABLÉS CHOCOLAT PRALINÉ

# Ingrédients pour 6 sablés :

#### Pour les sablés

- ▶ 112q de beurre
- ▶ 43g de sucre
- ▶ 1g de fleur de sel
- ▶ 1 jaune d'œuf
- ▶ 1 pincée de vanille en poudre
- ▶ 112g de farine T55
- ▶ 14g de cacao en poudre

### Pour la ganache chocolat

- ► 135g de chocolat de couverture noir 70 %
- ▶ 30g de trimoline
- ▶ 150ml de crème liquide
- ▶ 15g de glucose
- ▶ 25g de beurre

## Pour le praliné vanille noisettes

- ▶ 70g de noisettes
- ▶ 60g de sucre
- ▶ 25ml d'eau
- ▶ 1 gousse de vanille
- ▶ l grosse pincée de fleur de sel

### **Préparation:**

#### 1 Préparation des sablés au chocolat :

Dans un bol, fouetter le beurre, le sucre et le sel afin d'obtenir une consistance crémeuse. Ajouter le jaune d'œuf, la vanille en poudre, la farine et le cacao en poudre. Mélanger le tout, jusqu'à l'obtention d'une boule, à envelopper avec un film alimentaire puis à réfrigérer.

2 Préchauffer votre four à 165 °C. Fariner le plan de travail et y étaler la pâte sur 2,5 mm. Mélanger le tout, jusqu'à l'obtention d'une boule, à envelopper avec un film alimentaire puis à réfrigérer. Préparer 12 disques de 6 cm de diamètres. Sur 6 d'entre eux, détailler le centre à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Faire cuire les sablés pendant 10 minutes. Une fois cuits, les sortir du four et les laisser refroidir.

### 1 Préparation de la ganache :

Hacher grossièrement le chocolat et ajouter la trimoline. Dans une casserole, disposée sur votre table à induction, porter à ébullition la crème liquide et le glucose.

Verser cette préparation sur votre mélange chocolaté, y ajouter le beurre, coupé en morceaux. Bien mélanger.

### 2 Réalisation du praliné vanille et noisettes :

Sur une plaque de cuisson, étaler les noisettes et les faire griller pendant 7 minutes à 180 °C. Laisser refroidir.

3 Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau, ajouter les noisettes torréfiées, les grains de la gousse de vanille et la fleur de sel.

Mélanger le tout afin d'enrober les noisettes de caramel.

4 Débarrasser le mélange sur une plaque et congeler. Le mixer au robot afin d'obtenir une pâte lisse sans morceaux.



