

Sablés à façonner

Recette de base identique à celle de mes affreux doigts de sorcière pour Halloween.
Ici version avec des formes variées mais avec un sablé toujours aussi fin.

La Fournaise aux fourneaux
fournaisefour.canalblog.com

Ingrédients (pour environ 40 à 45 biscuits) :

- * 370g de farine
- * 120g de sucre **glace**
- * 220g de beurre pommade
- * 1 gros œuf (ou 1 entier et 1/2 d'un autre)
- * 1/2 paquet de levure chimique
- * 1 cuillère à soupe de rhum
- * 1/2 cuillère à café de vanille en poudre
- * 1 pincée de sel
- * confiture ou chocolat fondu
- * des décorations (boules dorées, paillettes, or...)



Préparation :

Préparation qu'on peut faire avec le fouet plat du robot ou à la main.

Dans un petit saladier mélanger la farine, la levure et le sel.

Fouetter le beurre pommade avec le sucre, l'œuf, la vanille et le rhum (au robot ou au fouet à main).

Ajouter alors le mélange de farine dans cette préparation.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule homogène (attention à ne pas pétrir trop longtemps).

Il faut ajouter alors de la farine pour éviter de « coller ».

Pour l'utilisation du robot, mettre le crochet à la place du fouet plat lors de cette étape.

Quand la boule est prête, faire un grand boudin de diamètre environ 5 cm (la longueur du doigt fini avant cuisson) sur 30 cm de long environ.

Enrouler dans du papier film et mettre au frigo au moins 1 heure.

Préchauffer le four à 160°C.

Sortir le boudin de pâte du papier film et marquer les traces avec le dos d'un couteau pour faire 40 parts.

Couper 1/3 et réserver le reste au frigo pour que cela reste ferme.

Couper une tranche et façonner rapidement un boudin de 1cm de diamètre.

Façonner les formes souhaitées : bâton, vague, cœur, rond, angle...

Coller les bouts ensemble (rond, cœur) avec du blanc d'œuf (celui qui reste dans les coquilles de la recette).

Poser les formes finies sur une tôle de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Attention cela gonfle beaucoup lors de la cuisson donc ne pas trop les serrer sur la tôle.

Enfourner et cuire entre 20 et 25 minutes.

C'est cuit quand c'est légèrement doré dessous et sur le côté. Sinon cela devient vite sec !

Quand c'est cuit, les laisser refroidir sur une grille

Astuces :

Sortir le beurre à l'avance pour qu'il soit suffisamment tendre pour bien se mélanger.

On peut changer de parfum et mettre de l'amande amère à la place de la vanille-rhum.

Quand ils sont froids, on peut décorer avec du sucre glace, du chocolat en poudre, du glaçage ou sans rien !

On peut proposer aux convives un assortiment tel que chocolat fondu, confiture (assez liquide) et décors comestibles pour que chacun mange ses biscuits comme il le souhaite.

On peut les conserver dans une boîte métallique mais dans ce cas, ne pas mettre de la confiture.