

Sablés viennois (ou « Spritz »)

Beurre pommade : 220 g

Sucre glace : 90 g

Fleur de sel : 3 g

Blanc d'œuf : 40 g (un peu plus d'un œuf)

Vanille : une gousse ou grains de vanille

Farine T55 tamisée : 250 g

Prévoir une plaque recouverte d'un papier cuisson graissé, ou d'une feuille siliconée.

Préchauffer le four à 160 °C.

Verser le sucre glace, et la fleur de sel, sur le beurre en pommade et « crémiser » (fouetter énergiquement) l'ensemble. Il faut bien fouetter pour aérer le mélange.

Ajouter les blancs d'œuf et la vanille en grains (ou à défaut vanille liquide). Bien émulsionner l'ensemble.

Ajouter la farine tamisée et mélanger délicatement (pour ne pas chasser l'air), à l'aide d'une maryse. Obtenir une pâte homogène.

Remplir une poche avec une douille cannelée et chasser l'air de la poche.

Dresser sur plaque (si on utilise du papier cuisson, coller au préalable le papier sulfurisé sur la plaque avec un peu de pâte).

Laisser la plaque sur l'échelle environ 30 mn pour laisser croûter.

Puis enfourner. C'est cuit quand c'est bien doré. Puis laisser refroidir sur le papier, déposé sur une grille.

Quand les sablés sont froids, on peut recouvrir les extrémités des sablés de chocolat (petite quantité de chocolat de couverture noir « mise au point » avec du Mycryo).
