

# Sablés de Pâques nappés de chocolat au lait



## Ingrédients

### Pour 20 sablés :

#### PÂTE SABLÉE

- 500 g de farine
- 250 g de beurre mou
- 200 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

#### NAPPAGE

- 250 g de chocolat au lait de couverture

## Etape 1 : La pâte sablée

- 1- Dans un grand saladier mélanger à la main la farine et le beurre mou (photos 1 & 2), ajouter le sucre (photo 3), la poudre d'amandes (photo 4), les œufs (photo 5) et l'extrait de vanille (photo 6).
- 2- Pétrir la pâte à la main pour en former une boule.
- 3- Mettre la boule de pâte dans du papier film et la laisser reposer 30 minutes au frais (photo 7).
- 4- Étaler la pâte et à l'aide d'emporte-pièces (en forme de lapin et d'œufs achetés chez Zodio) autant de forme que possible et les déposer sur une plaque à pâtisserie. Pour les lapins j'ai ajouté des petites billes de sucre. (photo 8)
- 5- Faire cuire 10 à 15 minutes à 180°C.
- 6- Les sortir du four et les laisser refroidir. (photo 15)

## Etape 2 : Le tempérage du chocolat

- 1- Mettre les deux tiers du chocolat dans une casserole (photo 9). La poser dans une autre casserole remplie d'eau et faire fondre le chocolat au bain-marie (photo 10).
- 2- Remuer et vérifier la température du chocolat, elle doit monter entre 40°C et 45°C.
- 3- Retirer la casserole du feu et ajouter le reste du chocolat (photo 11). Plonger ensuite la casserole dans un récipient rempli d'eau froide tout en remuant (photo 13).
- 4- Contrôler la température elle doit descendre entre 23°C et 25°C.
- 5- Plonger de nouveau la casserole dans le bain-marie chaud afin de faire remonter la température.
- 6- Tout en mélangeant la température du chocolat doit remonter entre 29°C et 30°C (photo 14).

# Sablés de Pâques nappés de chocolat au lait



## Etape 3 : Le nappage des sablés

- 1- Prendre un sablé et tremper le dos dans le chocolat (photo 16), retirer le surplus et déposer le sablé sur une feuille guitare ou sur un tapis en silicone. Cela permettra de faire briller le chocolat en plus de l'avoir tempéré.
- 2- Renouveler autant de fois l'opération qu'il y a de sablés.
- 3- Réserver au frais 20 minutes.
- 4- Récoler délicatement les sablés et voilà c'est prêt !