

Sablés diamant épices et chocolat

Le sablé est une petite gourmandise de la pâtisserie, facile à maîtriser. Aujourd'hui nous allons le rendre encore plus gourmand et encore plus croquant...en lui ajoutant du chocolat et une épice légèrement anisée : la badiane ou anis étoilé. Ces petits Sablés diamant se dégustent bien sûr au goûter, mais se servent également avec le café à la fin d'un dîner: ils terminent ainsi avec gourmandise votre repas.

J'en prépare toujours une grosse quantité en doublant ou triplant les quantités ci-dessous; comme cela je prépare à l'avance des petits boudins de pâte à sablé que je congèle. Je les sors une heure à l'avance du congélateur et après 10 à 12 mn de cuisson j'ai un très bon goûter ou une excellente base de dessert.

Si vous aimez les sablés plus classiques cliquez [ici](#).



Sablés diamant épices et chocolat

Ingrédients pour les sablés diamant épices et chocolat

- 110 g de farine tamisée
- 30 g de sucre semoule
- 80 g de beurre pommade (mou mais pas fondu)
- une cuillerée à soupe de cacao en poudre
- 1 g d'anis étoilé en poudre
- une pincée de sel

Et du sucre perlé pour la décoration.

Matériel

- du film alimentaire
- facultatif: un robot pâtissier ou un Thermomix. Si vous aimez pâtisser c'est vraiment une aide très précieuse!

Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Kitchenaid 5K45SSE0B Série "Classic" Robot Multifonctions
Fourni avec Verseur ou Protecteur Blanc

Préparation

- Tamisez la farine.



Tamisez la farine et la levure

- Puis ajoutez tous les ingrédients à la farine. Si vous pétrissez au robot pâtissier utilisez la feuille sinon on mélange avec ses petites mains...



Puis ajoutez tous les ingrédients à la farine

- Vous allez obtenir une pâte qui a la texture du sable.



Vous allez obtenir une pâte qui a la texture du sable

- Versez cette pâte sur votre plan de travail légèrement fariné et ramassez-la pour former une boule (ou plusieurs suivant la grosseur que vous voudrez donner à vos petits boudins de pâte). Puis façonnez chaque boule en un boudin de pâte.



Versez cette pâte sur votre plan de travail et ramassez-la pour former une ou plusieurs boules

- Roulez vos boudins de pâte dans le sucre perlé.



Roulez vos boudins de pâte dans le sucre perlé.

- Puis déposez-les sur l'extrémité d'une feuille de film alimentaire et roulez-les de manière à obtenir des petits boudins bien serrés. A la sortie du frigo coupez vos boudins en tranches d'environ 1 cm. Déposez-les au fur et à mesure sur votre plaque de cuisson, recouvertes d'une feuille de papier cuisson ou d'un silpat.



A la sortie du frigo coupez vos boudins en tranches d'environ 1 cm

- Enfournez à 180° pendant environ 10 à 12 minutes selon les fours. A la sortie du four laissez refroidir quelques minutes puis à l'aide d'une spatule déposez les sablés sur une grille jusqu'à complet refroidissement.



Sablés Diamant Chocolat

Il n'y a plus qu'à croquer!



Sablés diamant épices et chocolat