Le sablé, une valeur sûre

Le sablé est une des bases classiques de la pâtisserie, facile à maîtriser. Mais en plus d'être ce délicieux petit gâteau croquant il est en quelque sorte « multitâche »: petite douceur servie au goûter, avec un thé ou un chocolat chaud, base de tarte, crumble pour une verrine, il a plus d'un tour dans son sac.

Je prépare toujours une grosse quantité; 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 mn de cuisson j'ai un très bon goûter ou une excellente base de dessert.

Des sablés bien dorés

Ingrédients:

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade (sortir le beurre du frigo une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)
- 240 g de farine tamisée
- 4 jaunes d'œuf: vous n'aurez besoin que des jaunes
- 1 sachet de levure chimique
- 2 gousses de vanille

Ingrédients

Matériel:

- des petits cercles individuels nécessaires pour calibrer vos sablés lors de la cuisson
- un silpat (plaque de cuisson antiadhésive)

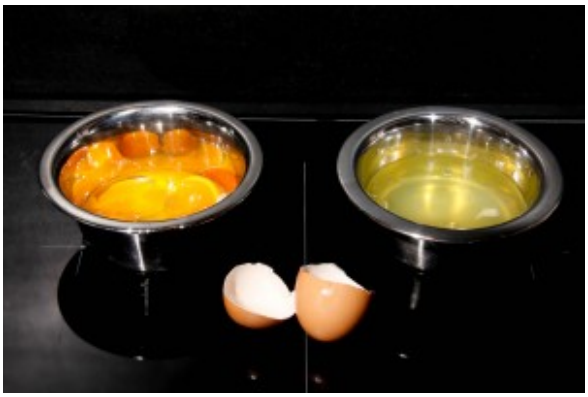
Matériel

Préparation:

- Tamisez la farine et la levure.

Tamisez la farine et la levure

- Clarifiez les œufs: séparez les blancs des jaunes.



Clarifiez les œufs

- Travaillez le beurre avec une fourchette pour le ramollir: il doit avoir la consistance d’une crème épaisse.

Travaillez le beurre à la fourchette

- Ouvrez les gousses de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau grattez les grains. Réservez.

- Versez les jaunes et le sucre dans un grand bol et travaillez les avec **un fouet**. Le mélange doit blanchir.

Versez le sucre sur les oeufs

- Ajoutez les grains de vanille et le beurre pommade; mélangez toujours avec le fouet.

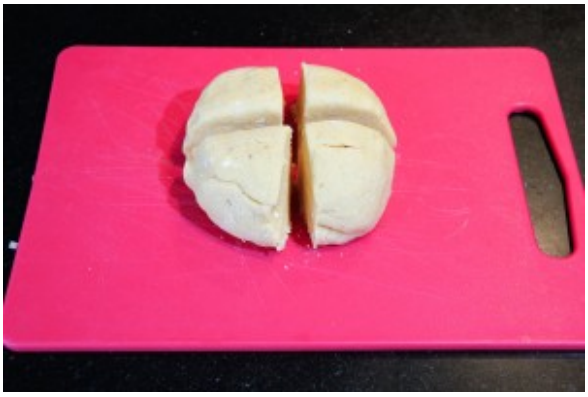
Ajoutez le beurre pommade et les grains de vanille

- Incorporez alors la farine et la levure et mélangez **avec une maryse**: évitez le fouet pour la farine, vous en mettrez partout! Vous allez obtenir une pâte homogène dont vous pouvez faire une boule un peu molle.

Terminez en ajoutant la farine

La pâte est prête

- Coupez cette boule en 4.



Coupez la boule de pâte en quatre

- A l’aide de film étirable vous allez former des petits boudins de pâte:
- Tirez une longueur de film étirable (environ 20 cm) et déposez un quart de la pâte à son extrémité.

Déposez un quart de la pâte
sur l’extrémité du film

- Puis vous allez rouler la pâte dans le film étirable de manière à former un petit boudin bien serré. Regardez la vidéo suivante pour bien voir le geste:

- Faire de même pour chaque quart de pâte.
- Mettre les boudins obtenus au frigo pour une heure de temps pour qu’ils durcissent avant cuisson: cette phase de refroidissement est essentielle. Si vous ne les utilisez pas de suite vous pouvez les congeler sans problème pour les utiliser plus tard.

Cuisson:

- Préchauffez le four à 180°
- Si vous utilisez une pâte congelée, sortez la une heure à l’avance à température ambiante.
- Si vous utilisez une pâte fraîchement préparée et préalablement refroidie au frigo, tranchez le boudin de pâte en fines tranches (moins d’un 1/2 cm d’épaisseur).

Découpez le boudin de pâte
en tranches

- Sur une plaque de silpat, posez des petits cercles qui permettront aux sablés d’avoir tous une forme identique et régulière.

Posez vos cercles sur la plaque anti adhésive

- Déposez une tranche de pâte dans chacun des cercles.

Posez une tranche de pâte à sablé dans chaque cercle

- Enfournez immédiatement; si votre four n’est pas encore chaud remettez la plaque au frigo en attendant d’enfourner.
- Cuisson: à 180° environ 10 mn selon les fours. Donc surveillez bien: les sablés doivent être dorés.
- A la sortie du four attendre quelques minutes et ôtez les cercles. Déposez les sablés sur une grille, le temps qu’ils refroidissent. Ils sont encore un peu mous à la sortie du four mais vont durcir en refroidissant.
- Les sablés se conservent bien dans une boîte hermétique.

Des petits sablés pour le goûter!

Idée de dessert rapide et facile: verrine de fruit rouge (4 personnes)

- Préparez au siphon une chantilly (pour un siphon de 500 ml: 400 ml de crème liquide et 50 ml de sirop de canne ou sirop à la rose).
- Coupez des fraises en morceaux.
- Dans chaque verrine déposez les fraises coupées en morceaux.

Déposez les fraises au fond de la coupelle

- Puis ajoutez les miettes des sablés.

Émiettez une sablé sur les fraises

- Terminez par la chantilly…

Et voilà une petit dessert facile et délicieux!

- Vous pouvez rajoutez quelques amandes effilées que vous aurez fait dorer à la poêle.

Le petit plus:

- Ne jetez surtout pas vos gousses de vanilles après avoir ôter les grains! Mettez les dans une boite hermétique et recouvrez de sucre en poudre: vous aurez ainsi un délicieux sure vanillé.

- Choisissez bien vos gousses de vanille: elles doivent être brillantes et charnues, donnant une apparence de « gras ». Fuyez les gousses ternes qui seront forcément sèches et pauvre en grains.

Petits bouchons choco noisette et crème anglaise à la mandarine confite

Ces petits gâteaux au chocolat sont extrêmement faciles à réaliser: au goûter, ils feront le bonheur de vos enfants et servis à l'assiette avec une crème anglaise ils raviront vos invités!

Une pâtisserie inratable et tellement fondante, la farine étant remplacée par de la poudre de noisette.

Petits bouchons chocolat noisette, crème anglaise à la mandarine confite

Ingrédients (pour 8 personnes)

Pour le gâteau

- 90 gr de poudre de noisette
- 200 gr de chocolat en pistoles ou coupé en petits morceaux pour faciliter sa fonte
- 200 gr de beurre
- 160 gr de sucre en poudre
- 5 œufs entiers

ingredients pour le gâteau

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d’œuf
- 40 cl de lait
- 40 gr de sucre en poudre
- une gousse de vanille
- une cuillère à soupe de confiture de mandarine (je vous conseille la délicieuse confiture de mandarine de la marque Florian que vous pouvez commander sur le site www.confiserieflorian.com)

ingrédients pour la crème anglaise

Pour le dressage à l’assiette

- une mandarine confite découpée en quartiers
- des copeaux de chocolat

Matériel

- Moules antiadhésifs pour la cuisson

Préparation

Commençons par le gâteau:

- Faire chauffer le four à 180°.
- Dans un casserole faire fondre à feu très doux le chocolat et le beurre. Mélangez régulièrement jusqu’à ce que le mélange soit homogène. Retirez du feu.

Faire fondre chocolat et beurre

- Pendant que le chocolat et le beurre fondent doucement, battre au fouet les œufs avec le sucre.

Battre les œufs avec le sucre

- Puis versez le mélange chocolat beurre fondu sur les œufs battus et mélangez bien.

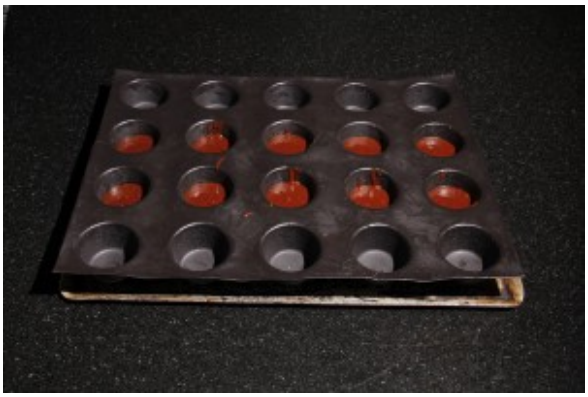
Versez le chocolat fondu

avec le beurre sur les œufs

- Ajoutez alors les noisettes en poudre. Mélangez à nouveau.

Ajoutez les noisettes en poudre

- Versez alors la pâte dans le moule que vous avez choisi.



Versez dans un moule antiadhésif.

- Enfournez pour 15 mn à 180° si vous avez choisi des petits moules individuels comme ci dessus ou 25 mn si vous avez choisi un moule plus grand (type moule à cake).

Pour la crème anglaise:

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs

des jaunes. Vous n’aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une « omelette blanche » au fromage: les enfants adorent!

Séparez les blancs des jaunes.

- Fendez la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau grattez les grains qui serviront à aromatiser le lait.

- Faire chauffer le lait avec la confiture et la vanille (la gousse ainsi que les grains que vous avez grattés).

Faire chauffer le lait avec la confiture.

- Battre les jaunes d’œuf avec le sucre.

Battre les jaunes d’œufs avec le sucre.

- Versez un peu de lait chaud sur les jaunes et mélangez; puis versez le reste de lait.

Mélangez un peu de lait chaud au jaunes d’œufs.

- Remettre le mélange immédiatement sur le feu (feu doux) et mélangez sans arrêt avec une maryse. La température idéale de cuisson d’une crème anglaise est de 83 °: si vous dépassez cette température votre crème va cuire et faire des petits grumeaux d’œuf. Le mélange est prêt lorsqu’ il nappe la cuillère: quand vous passez votre doigt sur la maryse, le trait formé par le doigt ne se referme pas.

Cuire à feu doux.

La crème a la consistance d’une crème anglaise

- Retirez la gousse de vanille et réservez la crème anglaise au frais en la filmant au contact pour éviter la formation d’une pellicule sur sa surface.
- A l’aide d’un couteau ou d’une râpe faites des copeaux de chocolat. Réservez.

Faire des copeaux de chocolat.

Dressage

Le dressage est très simple:

- Sur une assiette disposez trois petits bouchons de gâteaux choco noisette.
- Saupoudrez de copeaux de chocolat.
- Décorez avec quelques quartiers de mandarines confites.
- Disposez à côté un petit bol de crème anglaise à la mandarine confite.

Le dressage terminé

Le petit plus

- Une petite astuce si vous avez raté votre crème anglaise:

Versez la dans votre blender et mixez la: elle va redevenir lisse et onctueuse. Vous pouvez également utiliser un mixeur plongeant.

- Le dosage d’une crème anglaise classique est assez simple à retenir: 10 g de sucre et 10 cl de lait par jaune d’œuf utilisé. Dans cette recette vous pouvez constater qu’il y a un jaune d’œuf en plus… car l’ajout de la confiture rend la crème plus liquide. Ce n’est donc pas une erreur!
- Vous pouvez remplacer la poudre de noisette par de la poudre de noix de coco ou plus classiquement de la poudre d’amande.