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 5K45SSEOB 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

Tarte Bourdaloue à l’ananas

Comme beaucoup d’entre vous, je regarde « Le meilleur Pâtissier » avec Mercotte et Cyril Lignac. Dans la prochaine émission, une des épreuves portera sur les gâteaux aux fruits et en particulier une Bourdaloue à l’ananas. Je n’en ai pas la recette mais je me suis fait un plaisir que d’en imaginer une… Un sablé bien croustillant et caramélisé, une crème de noix de coco onctueuse et agrémentée de petits dés d’ananas acidulés, une jolie présentation… Et le résultat est délicieux! Voici

donc ma version de la Bourdaloue à l’ananas.

Bourdaloue à l’ananas

Et en avant première découvrez la recette de Mercotte de cette semaine en vidéo: les Brandy Snaps en cliquant **ici**.

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l’émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féerique des desserts glacés de Noël: L’Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Baklava, le sultan des gâteaux
- Le Krantz cake
- La Feuille d’automne
- L’île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British

Ingrédients: pour un gâteau de 6 personnes

- un ananas frais
- un citron vert
- 3 minis bananes
- un peu de sucre roux
- un peu de noix de coco en poudre (pour la décoration)
- quelques billes de chocolat (pour la décoration)

Pour le sablé

- 90 g de farine
- 20 g de noix de coco
- 25 g d’œuf (battez un œuf entier à la fourchette et n’en utiliser que la quantité voulue)
- 35 g de sucre glace
- 60 g beurre bien froid
- un peu de chocolat blanc ou noir

Pour la crème de noix de coco (une crème d’amande dans laquelle vous remplacerez la poudre d’amande par de la noix de coco)

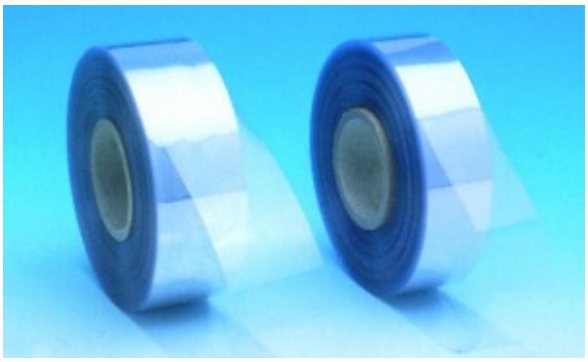
- 80 g de beurre pommade
- 80 g de sucre semoule
- 80 g de noix ce coco en poudre
- 80 g d’œuf (battez deux œufs entiers à la fourchette et n’en utiliser que la quantité voulue)

Pour la décoration en chocolat (facultative)

- du chocolat noir à 66 %

Matériel:

- un cercle de 18 cm de diamètre
- une bande de rhodoïd de 3,5 ou 5 cm de hauteur (facultatif: c’est pour la décoration en chocolat)



rhodoïd

Préparation:

Commencez par préparer les fruits.

- Coupez les deux extrémités de l’ananas et à l’aide d’un grand couteau, ôtez l’écorce sur les côtés.

Coupez les cotés de l’ananas

- Puis coupez-le en tranches d’un centimètre d’épaisseur. Réservez une belle tranche et coupez-en trois ou quatre autres en petits dés.

Réservez une belle tranche de l’ananas et coupez-en trois ou quatre autres en petits dés

- Faites revenir les dés d’ananas à la poêle avec un peu de beurre quelques minutes sans les colorer. Faites de même avec la tranche d’ananas en y rajoutant une

cuillerée à café de sucre roux pour qu’elle colore et soit bien dorée.

Faites revenir les dés d’ananas à la poêle avec un peu de beurre

Faites de même avec la tranche d’ananas en y rajoutant une cuillerée à café de sucre roux

- Puis égouttez les dés d’ananas pendant quelques minutes au dessus d’un bol. Réservez les. Réservez également de côté à température ambiante la tranche d’ananas.

Puis égouttez les dés d’ananas

- Épluchez les minis bananes et coupez les en tranches.

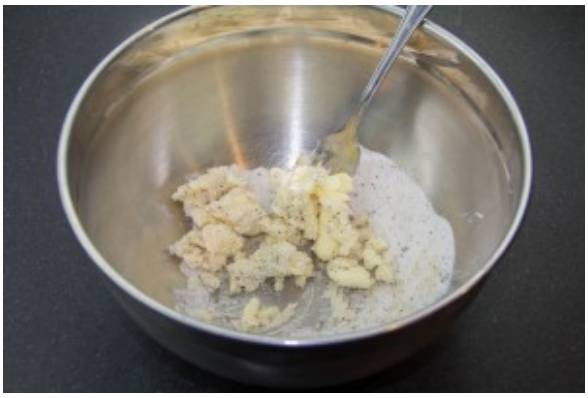
Épluchez les minis bananes et coupez les en tranches

- Faites les revenir à la poêle comme la tranche d’ananas: un peu de beurre, du sucre roux, et déglacez les en fin de cuisson avec un peu de jus de citron vert. Elles ne doivent pas être trop cuites. Réservez les.

Faites les revenir à la poêle comme la tranche d'ananas

Le sablé:

- A l'aide de vos doigts ou d'une fourchette mélangez la farine, le sucre et le beurre bien froid.



A l'aide de vos doigts ou d'une fourchette mélangez la farine, le sucre et le beurre bien froid

- Ne travaillez pas trop longtemps la pâte pour que le beurre ne chauffe pas. Si vous possédez un robot pâtissier utilisez la feuille. Quand tout est bien mélangé ajoutez l'œuf et la noix de coco et finissez de mélanger rapidement.

ajoutez l’œuf et la noix de coco

Je vous propose la vidéo suivante réalisée par Larousse cuisine pour bien vous monter la technique sablage avec un robot.

- Mettez la pâte en boule.
- Posez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson et étalez la au rouleau (2 ou 3 mm d’épaisseur environ). Mettre au frais 15 mn.

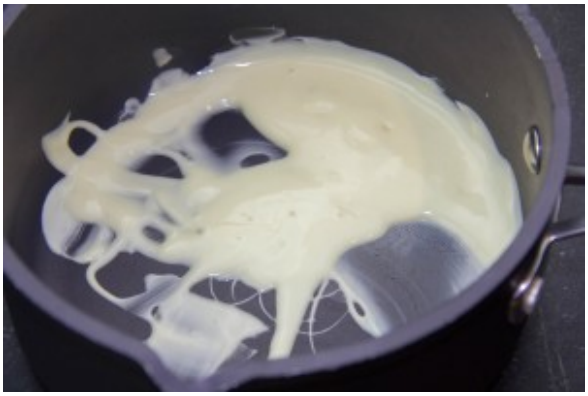
Préformez la pâte

- Au bout de 15 mn sortez votre pâte de frigo. Ôtez la feuille de papier du dessus et posez votre cercle sur la pâte. A l’aide d’un petit couteau enlever le surplus de pâte autour du cercle.

A l’aide d’un petit couteau enlever le surplus de pâte autour du cercle.

- Piquez la pâte à l’aide d’une fourchette. Et remettez au frais encore 15 mn avant d’enfourner: cela évitera à votre pâte de se rétracter. Puis enfournez pour une précuisson environ 15 mn à 180°.

- Sortez le sablé du four et laissez refroidir. Pendant ce temps faites chauffer au bain marie un peu de chocolat blanc ou noir.



Pendant ce temps faites chauffer au bain marie un peu de chocolat blanc

- Lorsqu’il est fondu ôtez le du feu et à l’aide d’un petit pinceau, badigeonnez le dessus du sablé: cette opération va permettre d’isoler votre sablé pour qu’il ne détrempe pas lorsque vous déposerez les dés d’ananas et la crème de noix de coco par dessus.

Badigeonnez le dessus du sablé

Reprenez le cercle de cuisson et nettoyez-le; puis beurrez-le généreusement ou utilisez un spray cuisson . Cette **opération est très importante** et vous permettra de pouvoir mieux démouler après la fin de la cuisson suivante! Reposez le sablé dans le cercle, lui même posé sur un papier anti adhésif ou un silpat. Réservez.

<u>La crème de coco</u>

- Dans un grand bol mélangez le beurre pommade et le sucre. Mélangez au fouet. Rajoutez l’œuf (80 g) et la poudre de noix de coco. Mélangez bien.

Voici une encore une excellent vidéo de Larousse cuisine pour vous montrer le tour de main (dans la vidéo la recette est différente car réalisée avec de la poudre d’amande).

- Mettez le tout dans une poche à douille (n°6).

Mettez la préparation dans une poche à douille

- Déposez les dés d’ananas régulièrement sur le sablé.

Déposez les dés d’ananas régulièrement sur le sablé

- Puis pochez la crème de noix de coco sur les dés d’ananas.

Puis pochez la crème de noix de coco

- Rajoutez la tranche d’ananas rôtie sur le dessus, bien au centre.

Rajoutez la tranche d’ananas rôtie sur le dessus

- Enfournez de nouveau à 150° pendant 30 à minutes et remontez à 180° pour 5 à 10 mn. Ce temps est donné à titre indicatif (tous les fours n’ont pas les mêmes performances): toutefois à partir de 25 mn de cuisson le dessus du gâteau commence à dorer; attendez encore 5 mn et c’est à ce moment que vous pouvez augmenter la température.
- Laissez le gâteau refroidir et posez un cache sur le centre du gâteau , donc sur la rondelle d’ananas… (une rondelle en carton ou un cercle dont vous aurez obturé le dessus avec du film alimentaire). Saupoudrez de noix de coco râpée.

Posez un cache sur le centre du gâteau

Saupoudrez de noix de coco râpée.

Démoulez le gâteau (vous pouvez aussi faire l’inverse selon votre habilité :démouler et saupoudrer de noix de coco après…). Si vous avez un peu de difficulté aidez vous d’un

couteau à lame fine pour détourer le gâteau. Posez alors le gâteau sur un plateau. Disposez alors les rondelles de bananes autour de la rondelle d’ananas et aussi à l’intérieur de la rondelle d’ananas. Ajoutez quelques billes de chocolat puis zestez un citron vert par dessus. Le gâteau est terminé.

Démoulez le gâteau et décorez le

Décorez de rondelles de bananes et de billes en chocolat

Mais vous pouvez rajouter une décoration supplémentaire en chocolat si vous le désirez. C’est un peu plus technique.

Décoration en chocolat (facultatif)

- Faites fondre un peu de chocolat au bain marie (noir, blanc, au lait, comme vous voulez). Mettez votre gâteau au congélateur pendant ce temps: **il doit être bien froid au moment où vous poserez la bande de chocolat…**

Faire fondre le chocolat

- Puis posez sur votre plan de travail une bande de rhodoïd de la même hauteur que votre gâteau et d’une longueur égale au diamètre du cercle que vous avez utilisé (ici j’ai utilisé un cercle de 18 cm de diamètre; pour calculer votre bonne longueur multipliez le diamètre de votre cercle par 3.14. Donc ici on a 18*3.14= 56.52 soit 56.6 cm). Puis versez le chocolat fondu sur la bande de rhodoïd et étalez le avec une spatule. Marquez bien une des extrémités pour mieux la voir quand vous aurez besoin de relever la bande. Laissez refroidir :le chocolat ne doit pas avoir complètement refroidi mais être encore un peu collant

quand vous relèverez une extrémité à l’aide de la pointe d’un couteau et décollerez toute la bande. Je ne peux vous donner de temps de refroidissement car tout dépend de la température qu’il fait dans votre cuisine; plus elle est froide plus ça va vite…

Puis versez le chocolat fondu sur la bande de rhodoïd

Étalez avec une spatule et marquez une extrémité

- L’opération suivante sera beaucoup plus facile si votre gâteau est déposé sur **un support sans rebord**. La bande décollée, posez la délicatement parallèlement sur le côté du gâteau qui, je le rappelle, doit être bien froid: faites en sorte de commencer par la caler sur le rebord du support pour bien être toujours à la même hauteur en tournant autour du gâteau. C’est un peu technique mais au bout de deux ou trois fois vous aurez pris le coup! Remettez le gâteau au congélateur pour 15 mn et ôter la bande avec délicatesse. Et voici votre magnifique et délicieuse Bourdaloue à l’ananas!

Bourdaloue à l’ananas

J’ai hâte de connaitre la recette de Mercotte!

Poires pochées au chocolat,

saveur anisée

Un dessert classique tout simple mais au combien succulent car la poire et le chocolat sont fait pour un mariage parfait. De plus quelle élégance dans votre assiette! Bref comment faire un dessert super facile, super bon, super beau, peu onéreux et bluffant! Poires pochées au chocolat c'est toujours gourmand!

Poires pochée au chocolat, saveur anisée

Difficulté: facile

Ingrédients: pour 4 Poires pochées au chocolat

Ingrédients de la poire au chocolat

- trois petits sablés que vous émietterez; pour la recette maison des sablés cliquez **ici**
- 60 grammes d’amandes effilées

Pour la crème au chocolat

- 60 grammes de chocolat à pâtisser
- une pincée de fleur de sel
- 25 cl de crème fraîche liquide

Pour les poires et le sirop

- une poire par personne. ATTENTION: choisissez des poires très fermes car à la cuisson elles se déliteront si elles sont mûres!
- pour le sirop de pochage : pour un litre d’eau comptez 350 grammes de sucre
- 15 cl de pastis par litre de sirop

Pour la crème anglaise

- 30 cl de crème anglaise. Pour cela il vous faut: 3 jaunes d’œuf, 30 grammes de sucre, 30 cl de lait, une gousse de vanille

Préparation pour 4 Poires pochées au chocolat

:

Commencez par la crème anglaise:

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau grattez en les petites graines.

grattez la gousse de vanille

- Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.

chauffez le lait avec la gousse de vanille et ses

graine

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.

versez le sucre sur les jaunes

- Battez les jaunes d'œuf et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

A la fin ils ont blanchi!

- Versez progressivement le lait chaud <u>mais pas bouillant</u> sur le mélange jaunes d'œufs/sucre tout en fouettant avec le mixeur.

versez le lait sur les jaunes blanchis

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson, ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en inclinant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite.

Faites chauffer la crème

La crème a la

consistance d’une crème anglaise

- Réservez au frais en plaçant un film plastique au contact de la crème; cela évite la formation d’une pellicule.

Passons au pochage des poires.

- Préparez le sirop en faisant chauffer l’eau , le sucre et le pastis dans un grand faitout.

Ajoutez le pastis

- Pendant que le sirop chauffe, épluchez les poires en gardant les queues.

Pelez les poires

- Puis déposez les poires dans le sirop chaud et cuire à feu doux environ 10 à 15 mn. Les poires sont cuites lorsque vous pouvez y planter la pointe d’un petit couteau facilement.

Pochez les poires dans le sirop

Vérifiez la cuisson des poires

- Coupez la base des poires pour assurer une meilleur stabilité au moment du dressage. Réservez les dans le sirop à température ambiante en attendant de dresser. Ou réservez les au frais mais réchauffez les légèrement au moment du dressage. Ce dessert est bien meilleur lorsque les poires ne sont pas froides.

Tranchez la base des poires

- Chauffez les amandes effilées à sec dans une poêle pour les rendre plus croquantes.

Faire griller les amandes à sec

Au dernier moment préparez la sauce au chocolat.

- Chauffez la crème.

Faites chauffer la crème

- Lorsque la crème est chaude, retirez la du feu et ajoutez le chocolat ainsi qu’une une pincée de fleur de sel. C’est une petite astuce pour exhauster la saveur du chocolat.

Hors du feu versez le chocolat

- Mélangez bien.

Bien mélanger

Dressage:

- Versez de la crème anglaise dans le fond de l’assiette.

Versez la crème anglaise dans le fond de l’assietteµ

- Au milieu versez une cuillerée de sauce au chocolat chaud.

Au milieu versez une cuillerée de sauce au chocolat

- Puis dressez la poire sur le chocolat.

Puis dressez la poire sur le

chocolat

- Reversez un peu de sauce au chocolat sur la poire.

Encore un peu de sauce au chocolat

- Terminez par les éclats de sablés et les amandes.

Terminez par les éclats de sablés et les amandes

- Parfaire le dressage avec un peu d’éclats de sablé sur le côté de l’assiette. Pour faire une ligne parfaite aidez vous avec une petite spatule.

Parfaire le dressage avec un peu d’éclats de sablés sur le côté de l’assiette

Et voilà un dessert super facile, super bon et super beau!

- MMMHHH! C’est-y pas gourmand…

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)

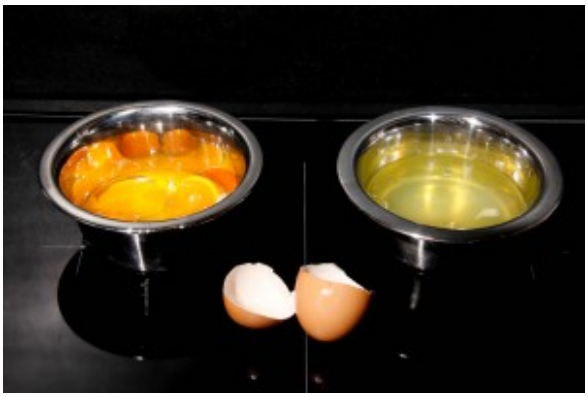
Matériel

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.

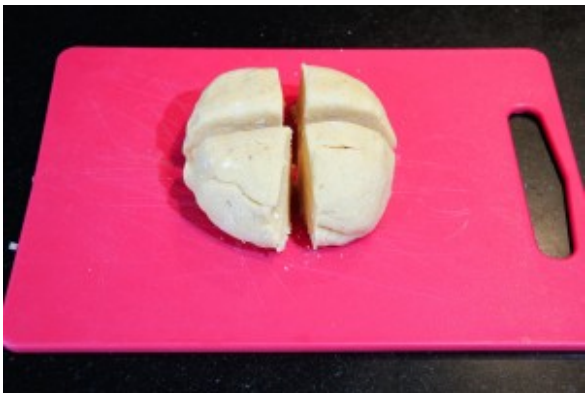
Ajoutez le beurre pommade et les grains de vanille

- 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.