

Sablés Cacao Noisette Lin

Pour 24 à 30 Sablés

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 2 à 24h

Temps de cuisson : 16 à 18min



Rapide



Ingédients

- 105g Beurre doux
- 114g Farine de petit épeautre complet
- 131g Poudre de noisette complète
- 87g Sucre de coco
- 18g Poudre de cacao 100%
- 2g Fleur de sel
- 2g Bicarbonate de soude
- 40g Graines de lin



Le matériel

- Plaque
- Silpat ou papier cuisson
- Planche à découper
- Couteau
- Maryse
- Ou Robot muni de la feuille

Sablés Cacao Noisette Lin

Pour 24 à 30 Sablés Temps de préparation : 15 min
Temps de repos : 2 à 24h Temps de cuisson : 16 à 18min

Préparation

Dans un cul de poule, placer la farine de petit épeautre et le beurre coupé en morceaux. Sabler.

Ajouter les autres poudres et les graines puis sabler de nouveau.

Ramasser la pâte en boule et fraser. Puis former 2 cylindres, les envelopper de film alimentaire et placer au réfrigérateur de 2 à 24h.

Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante.

Découper des rondelles de 0,5cm d'épaisseur, disposer en quinconce sur une plaque recouverte de silpat ou de papier cuisson.

Enfourner pour 16 à 18min. Laisser tiédir avant de mettre en boîte hermétique.

Sablés Cacao Noisette Lin

Pour 24 à 30 Sablés

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 2 à 24h

Temps de cuisson : 16 à 18min

Congélation

Vous pouvez congeler les boudins de pâte à sablés encore crus. Un jour avant la dégustation, sortez le boudin du congélateur et placez-le au réfrigérateur. Le Jour J, procédez à la découpe puis cuisson.

Conservation

Une fois refroidis, ces sablés se conservent plusieurs jours dans une boîte en métal ou une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité. Personnellement, j'ai réussi à les garder 10-15 jours en boîte et ils étaient encore friables (mais c'est bien parce que je faisais le test, sinon ils partent assez vite 😅). Pensez à les mettre en boîte dès qu'ils sont à peine refroidis, au risque qu'ils ne commencent à se ramollir (surtout s'il fait humide dans votre région).

Sablés Cacao Noisette Lin

Pour 24 à 30 Sablés

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 2 à 24h

Temps de cuisson : 16 à 18min

Idées Déclinaisons

👉 Pour chaque modification/ajout d'épice ou de zeste d'agrumes : Testez la quantité de votre côté car pour certains, on la sentira trop et pour d'autres pas assez.

- Sablés Cacao et fève de tonka : Ajouter Fève de Tonka râpée dans la pâte.
- Sablés Cacao et Noix de Coco : Remplacer Poudre de Noisette par 60% Poudre d'Amande et 40% Noix de Coco Râpée légèrement toastée à la poêle.
- Sablés Cacao Cacahuète : Remplacer Poudre De Noisette par Poudre de Cacahuète (maison, au mixer)
- Sablés Chocolat Cannelle : Ajouter Cannelle dans la pâte. On peut Remplacer Pour De Noisette Par Poudre d'Amande.
- Sablés Chocolat Citron : Ajouter Zeste de Citron Jaune dans la pâte. On peut Remplacer Pour De Noisette Par Poudre d'Amande
- Crumble Chocolat (Poire-Chocolat, Fraise-Chocolat, Nectarine-Chocolat...) : Il suffit de ramasser la pâte en petits tas AU LIEU DE LA FRASER > Au moment où elle se ramasse en sable, compactez-la en petits tas sans trop la réchauffer. En général un crumble = 60% de sable et 30% de petits morceaux.

Sablés Cacao Noisette Lin

Pour 24 à 30 Sablés

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 2 à 24h

Temps de cuisson : 16 à 18min



Notes