


Sablés torsadés choco-vanille

Une recette facile de sablés originaux !

environ 36 pièces

 Moyen

 up to 60 Min.



- 1 Pour la pâte au chocolat, faites fondre le chocolat le chocolat noir au bain-marie à feu doux.
- 2 **Préparation de la pâte:**
Dans un récipient, ou la cave d'un batteur, mélangez la levure à la farine. Ajoutez tous les autres ingrédients et travaillez (crochets pétrisseurs) d'abord à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une pâte. Divisez la pâte en deux parts égales.
- 3 Dans une part de pâte, ajoutez le chocolat noir fondu et la farine, malaxez jusqu'à ce que le chocolat soit bien incorporé et que la pâte soit complètement chocolatée.
- 4 Enveloppez les deux pâtons dans du film alimentaire et placez au réfrigérateur env. 30 min.
- 5 Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

Ingrédients:

Matériel:

papier cuisson
1 pinceau à pâtisserie

Pour la pâte:

300 gr. de farine de blé
1 pincée de Levure Chimique Dr.Oetker
60 gr. de sucre
2 sachets de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 gr. de sel
1 oeuf
150 gr. de beurre pommade (mou)
1 c. à s. de lait

Pour la pâte chocolat:

50 gr. de chocolat noir
25 gr. de farine de blé (env. 2 c. à soupe)

Pour badigeonner:

environ 1 c. à s. de lait

Pour la décoration:

25 gr. de chocolat noir

- ⑥ Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez les deux pâtes en carrés de 24 x 24 cm. Badigeonnez un carré de pâte d'un peu de lait puis superposez le second carré de pâte, pressez légèrement. Coupez le carré ainsi obtenu en 3 rectangles de 8 cm de large. Coupez à nouveau chaque rectangle en 12 plus petits de 2 cm de large.

- ⑦ Torsadez chaque rectangle avant de le poser sur la plaque. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

Pour la décoration :

Placez le chocolat dans un sachet congélation, fermez bien, puis faites-le au bain-marie à feu doux. Coupez un coin du sachet, puis décorez une face des biscuits torsadés avec des filets de chocolat. Laissez prendre. Saupoudrez l'autre face de sucre glace.

Conseils

- Les biscuits se conservent jusqu'à 3 semaines dans une boîte hermétique.