

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BISCUITS MARBRES DE PHILIPPE CONTICINI

Pour 8 sablés : 8 cercles □ 8 cm

Mélange vanille : 70g beurre pommade - 1 pincée de fleur de sel - 25g poudre d'amandes - 25g sucre glace - 1/2 jaune d'oeuf - 50g farine T.45 - 1 gousse de vanille -

Verser le beurre pommade dans un saladier ainsi que la poudre d'amandes, le sucre glace, la fleur de sel et les graines grattées avec un couteau de la gousse de vanille. Mélanger au fouet jusqu'à mélange homogène. Ajouter 1/2 jaune d'oeuf puis la farine. Mélanger rapidement. Garnir une poche. Réserver.

Mélange chocolat : 70g beurre pommade - 1 pincée de fleur de sel - 25g poudre d'amandes - 25g sucre glace - 1/2 jaune d'oeuf - 50g farine T.45 - 1 càc rase cacao en poudre -

Verser le beurre pommade dans un saladier, ajouter la poudre d'amandes, le sucre glace, la fleur de sel. Fouetter jusqu'à mélange homogène. Ajouter le 1/2 jaune d'oeuf puis la farine et le cacao en mélangeant rapidement. Garnir une poche, réserver.

Finition, cuisson : QS grains fleur de sel - 8 pincées de sucre cassonade -

Préchauffer le four à 160°C (th.5/6).

Dans une poche munie d'une douille unie insérer les 2 poches réservées en coupant le bout. Dans les cercles posés sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson) pocher les mélanges sans attendre sur 5 mm d'épaisseur. Commencer par le bord puis remplir le centre. Parsemer d'une pincée de cassonade et de quelques grains de fleur de sel. Cuire 15 minutes. Sortir, laisser refroidir sur grille.