

Sablés Nantais



150g de beurre
250g de sucre
3 Oeufs
Vanille liquide
250 g de farine avec levure incorporée
250g de farine
Sel

Fouetter le beurre réduit en pommade avec le sucre, on doit obtenir une crème blanche bien lisse et brillante - *on peut y tremper le doigt, ce n'est pas interdit et de toutes façons il faut goûter tout ce que l'on fait.*

Ajouter les œufs, un par un et bien mélanger entre chaque œuf pour bien les amalgamer.

Ajouter le sel fin puis faire blanchir l'ensemble.

Ajouter la vanille liquide - *je n'aime pas trop la vanille liquide mais là elle est incontournable, les petits grains de vanille ne feraient pas l'affaire.*

Tamiser les farines et les ajouter à l'appareil devenu crémeux.

Mélanger soigneusement pour tout amalgamer et obtenir une masse assez souple que l'on façonne en boule. *J'ai tout fait au robot muni de la feuille.*

Envelopper le pâton dans un plastique alimentaire et le réserver au réfrigérateur pendant 7 ou 8 heures.

Au bout de huit heures étaler la pâte à l'aide du rouleau - *elle doit avoir environ 2mm d'épaisseur* - et avec un emporte pièces détailler des disques et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Préparer la dorure avec 1 œuf battu, une pincée de sel et 1cs de caramel liquide - *je ne connaissais pas cette méthode pour dorer et j'ai bien aimé le résultat.*

Dorer les sablés à l'aide d'un pinceau deux fois en laissant sécher entre chaque couche.

Rayer les sablés avec les dents d'une fourchette et mettre à cuire au four à 220°. Dès que les sablés sont bien colorés les sortir de four. Ça prend une dizaine de minutes. Si voulez des sablés bien secs les laisser une ou deux minutes de plus. A l'inverse si vous les voulez moelleux sortez-les une ou deux minutes avant.

Sortir la plaque du four et déposer les sablés sur une grille pour les faire sécher.

Comme souvent pour les biscuits, ils seront bien meilleurs le lendemain.

Source : <http://www.boulangerie.org>