

Sablés viennois ou Spritz



Facile - 30 pcs- Prép : 30 min-
Cuisson : 12-15 min



190 g de beurre mou- 75 g de sucre glace- 2 pincées de fleur de sel- ½ gousse de vanille ou ½ cuil.à café de poudre de vanille- 30 g blanc d'œuf- 225 g de farine- 250 de chocolat noir ou au lait (facultatif)

Dans la cuve de votre robot, travaillez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne bien crémeux.

Ajoutez-y le sucre glace, la fleur de sel, la vanille et le blanc d'œuf.

Mélangez à nouveau au batteur jusqu'à ce que le mélange devienne homogène

Incorporez la farine, dès qu'elle est bien incorporée, arrêtez de travailler la pâte.

Préchauffez le four à 180°C.

Si vous avez une filière à biscuit, munissez-vous de cette dernière et formez vos biscuits selon la notice d'utilisation.

Sinon pas de panique, transvasez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille cannelé

Dressez vos sablés en « S » sur une plaque recouverte de papier cuisson en veillant à bien les espacer.

Enfournez pour 12 à 15 min.

Laissez refroidir sur une grille

Pour un côté plus gourmand, vous pouvez enrober ou talonner vos sablés de chocolat.

Pour cela, faites fondre le chocolat au bain marie et trempez-y la moitié de vos biscuits ou le fond de votre biscuit.

Posez-les sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé et laissez prendre à température ambiante