

Sablés en Spirale, Vanille Cacao

Ingrédients:

Pour la pâte sablée vanille:

- 185 g de farine
- 60 g de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 100 g de beurre demi-sel
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait

Pour la pâte sablée cacao:

- 160 g de farine
- 25 g de cacao amer
- 60 g de sucre
- 100 g de beurre demi-sel
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de lait



Préparation:

Commençons par préparer la pâte sablée à la vanille./ Mélanger dans un saladier (ou au robot avec la feuille si vous avez) la farine et le sucre. Découper en dès le beurre sortant du réfrigérateur et ajouter le au reste. Mélanger. Une fois que le mélange a une texture ressemblant à celle du sable, incorporer le jaune d'œuf. Puis finir par ajouter l'extrait de vanille et le lait. Malaxer quelques instants (ne pas trop travailler la pâte). Former une boule, la filmer puis la mettre au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.

Procéder de la même façon avec la pâte cacao en commençant par mettre la farine, le cacao amer et le sucre dans le bol. Puis, idem pour le reste de la recette.

Préchauffer le four à 170 degrés.

Sortir la pâte sablée vanille du réfrigérateur et la malaxer un peu la pâte pour la détendre. Mettre du papier cuisson sur votre plan de travail. Étaler la pâte au rouleau à une épaisseur de 4 mm (fin mais pas trop). Détailler un carré ou un rectangle à l'aide d'une règle ou d'un gabarit.

Après avoir taillé la pâte sablée à la vanille, il faut faire de même avec celle au cacao.

Ensuite poser la pâte cacao sur la pâte à la vanille, et former un boudin en roulant la pâte sur elle même, en serrant bien. Votre pâte ne doit pas s'être réchauffée. Si elle l'était, mettez la au frais quelques minutes, en boudin.

Couper ensuite les deux extrémités. Puis découper des tranches régulières d'environ 6-8 mm.

Leur redonner une forme arrondie si elles s'étaient un peu déformées et mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson (ou d'un tapis cuisson) et disposer les sablés à intervalles réguliers. Laisser un peu de place entre chaque car ils gonflent un peu.

Enfourner 12 à 13 minutes; le temps de cuisson est à adapter selon l'épaisseur des sablés ; ils doivent être colorés sur les bords et clairs au centre.

Enfin, pour que les sablés gardent leur croquant, laisser les refroidir sur une grille et conserver les ensuite, idéalement, dans une boîte en fer.