

L'OURSON GOURMAND DE NOËL GOURMAND L'OURS JOYEUX L'OURSON GOURMAND DE NOËL GOURMAND L'OURSON



Pour 10 sablés

Temps de préparation :

1 heure

Repos :

12 heures

Cuisson :

10 minutes

LES INGRÉDIENTS

Pâte à sablés

- 125 g de beurre tempéré
- 28 g de cassonade
- 18 g de sucre muscovado
- 75 g de farine T150
- 75 g de farine T55
- 1 pincée de fleur de sel
- ½ fève de tonka
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 blanc d'œuf

Glace royale

- 150 g de sucre glace
- 10 g de blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc

LA RECETTE

Pour la pâte à sablés

Dans un cul-de-poule, verser les farines.

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, puis sabler le mélange à la main ou à l'aide d'un batteur à la feuille, jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Incorporer les sucres, la fleur de sel, la cannelle et la fève de tonka râpée. Si vous préférez vous pouvez ajouter de la vanille.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs, puis ajouter uniquement les blancs à la préparation.

Mélanger à la maryse ou au batteur muni de la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Former un pâton, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Une fois la pâte reposée, l'étaler au rouleau sur une épaisseur d'environ 3 mm.

Détailler les sablés à l'aide d'emporte-pièces en forme d'ours.

Disposer les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'une feuille de cuisine antiadhésive.

Enfourner à 150°C pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés.

Pour la glace royale

Tamiser le sucre glace dans un cul de poule.

Ajouter le blanc d'œuf.

Mélanger délicatement à la maryse jusqu'à obtenir une texture lisse.

Ajouter le vinaigre blanc pour favoriser la cristallisation, puis mélanger à nouveau à la maryse. Ajuster la consistance si nécessaire : si la glace royale est trop épaisse, incorporer un peu de blanc d'œuf et mélanger jusqu'à la consistance souhaitée.

Réaliser un cornet avec du papier cuisson, y verser la glace royale, puis pocher les décors sur les sablés.