

# Sablés praliné au sucre Muscovado



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Sablés praliné au sucre Muscovado

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 30 pièces.

## SABLÉS

160 g Beurre  
70 g Sucre Muscovado  
50 g Lait entier  
80 g **PRALINÉ AMANDES  
NOISETTES 50%**  
220 g Farine T80

## SABLÉS

Mélanger le beurre pommade et le sucre muscovado.

Bien blanchir le mélange.

Tiédir le lait et le mélanger énergiquement avec le **PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%**.

Incorporer le tout au beurre blanchi, et ajouter la farine tamisée.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dresser des sablés en rosace à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.

Cuire à 160°C - four ventilé pendant 17 minutes.

Si vous souhaitez utiliser des emporte-pièces, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 12 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Réserver pendant 30 minutes au congélateur.

Retirer le papier sulfurisé et découper les formes voulues à l'aide de différents emporte-pièces.

Déposer les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire à 160°C - four ventilé pendant 17 minutes.

## *Astuces de Chef*

Choisir des emporte-pièces sur la thématique de Noël (en forme d'étoile, sapin, flocon...). Les sablés peuvent se conserver une dizaine de jours dans une boîte en métal.

L'utilisation de la farine T80 est un atout santé car cette farine présente un index glycémique plus faible. Vous pouvez cependant utiliser dans la même proportion de la farine T45 ou T55.