

Biscuits agrumes, thym et pépites de chocolat




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Biscuits agrumes, thym et pépites de chocolat

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 25 à 30 sablés.

BISCUITS

105 g Cassonade
1 Orange zestée
1 Citron zesté
3 g Thym
15 g Miel toutes fleurs
240 g Beurre pommade
100 g Œufs
245 g Farine T55 ou T80
6 g Levure chimique
140 g **PÉPITES DE CHOCOLAT NOIRES**

BISCUITS

Mélanger le beurre, le sucre, les zestes d'agrumes, le thym et le miel jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Ajouter ensuite les œufs et mélanger.

Puis, ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisées.

Mélanger le tout.

Terminer en ajoutant à ce mélange les **PÉPITES DE CHOCOLAT NOIRES**.

Étaler la préparation entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 4 à 5 mm.

Mettre au congélateur pendant une heure.

Retirer les feuilles de papier sulfurisé, découper à la forme voulue à l'aide d'emporte-pièces et saupoudrer légèrement de thym.

Déposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire 15 minutes à 150-160°C - four ventilé.

Astuces de Chef

Ces sablés se conservent une dizaine de jours dans une boîte métallique.
Pour renforcer les arômes, choisissez idéalement un miel de thym.