

Sablés moelleux aux amandes, dorure saveur café

Recette pour 12 biscuits



Description

De délicieux biscuits sablés aux amandes avec une jolie dorure au café.

L'astuce du chef

Laissez sécher au frigo votre dorure sur la pâte de manière à ne pas laisser de trace de doigt lors de la découpe. Ne laissez pas les biscuits colorer lors de la cuisson. votre biscuit séchera moins. Gardez les biscuits dans une boîte fermée hermétique.

Ingrédients

Pâte sablée

- 200 Gr Beurre pommade
- 30 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 55 Gr Sucre glacé
- 55 Gr Poudre d'amande
- 195 Gr Farine

Dorure au café

- 2 Cuil. à thé Eau
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Trablit (extrait de café liquide)

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 356 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Pâte sablée

Pesez tous les ingrédients

Passez le beurre au micro-ondes jusqu'à obtenir une consistance pommade. Placez le beurre en pommade au fond du bol, ajoutez-y le sucre et mélangez bien.

Ajoutez l'œuf et mélangez bien entre chaque étape.

Une fois tous les extraits secs passés au tamis, ajoutez-les au mix, puis mélangez bien.

Une fois votre pâte bien homogène, étalez-la sur un film alimentaire et laissez-la reposer au frigo pour un minimum de 4 heures.

Par la suite, il faudra la malaxer légèrement entre les mains, avant de pouvoir l'abaisser au rouleau. Réalisez cette opération sur un papier cuisson fariné. De cette manière, la pâte ne collera pas à la table. Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur, puis dorez-la au pinceau (voir étape suivante).

Dorure au café

Fouettez de manière à mélanger tous les ingrédients ensemble.

À l'aide d'un pinceau, étalez cette dorure afin de bien colorer la pâte sablée. Avec les dents d'une fourchette, tracez des lignes dans un sens puis dans l'autre, de manière à faire de beaux carreaux réguliers sur la pâte. Placez votre plaque de pâte sablée au frigo pour faire sécher la dorure.

Ensuite, détaillez à l'emporte-pièce les biscuits sablés, puis déposez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier parchemin. Cuire au four à 356°F (180°C) pour 8 à 16 minutes selon la grosseur des biscuits.

Bon appétit!