

Fées Mains by Marjorie



Sablés, cœur de ganache au chocolat noir :

Les ingrédients pour 8 à 10 biscuits :

Pour les sablés: 125g de poudre d'amandes - 125g de sucre - 125g de farine - 1 œuf - 60g de beurre

Pour la ganache : 50g de chocolat noir - 8g de beurre - 6cl de crème fraîche liquide – 1/2 CàC de miel

Les sablés

Mélanger l'œuf dans la poudre d'amandes. Ajouter la farine, le sucre et le beurre coupé en dés. Mélanger du bout des doigts la texture sableuse et travailler la pâte pour former une boule.

Couvrir d'un linge et laisser reposer la pâte 1h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 200°C.

Sur un plan de travail bien fariné, abaisser la pâte sur 3mm d'épaisseur et la découper à l'emporte-pièce ou avec un petit verre. Sur la moitié des disques de sablés, découper un cœur ou un autre motif à l'aide d'un emporte-pièce.

Déposer au fur et à mesure les sablés sur la plaque du four recouverte de papier cuisson : disques, disques troués d'un cœur et les petits cœurs.

Enfourner environ 8 à 10mn (un peu moins pour les petits cœurs).

A la sortie du four, décoller délicatement les sablés et les poser sur une grille à pâtisserie.

La ganache

Faire bouillir la crème et le miel et, à feu très doux, ajouter le chocolat en morceaux. Mélanger et ajouter le beurre en morceaux. Mélanger de façon à obtenir une belle texture lisse.

Verser la ganache dans un bol et réserver au réfrigérateur au moins 2h. La ganache doit se figer et ne plus couler pour garnir les sablés.

Ne reste plus qu'à déposer une cuillère de ganache sur chaque sablé et de les recouvrir d'un sablé percé d'un cœur.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>