

Sablé Noix de coco, glacé chocolat noir |

Recette pour 24



Description

Un biscuit sablé incroyable, avec modération.

L'astuce du chef

Les températures dans cette recette sont très importantes, plus la pâte reste froide plus il vous sera facile de la travailler.

Ingrédients

Pâte sablé coco

- 200 Gr Noix de coco râpée
- 100 Gr Sucre
- 200 Gr Farine
- 0.50 Unité(s) Oeuf
- 200 Gr Beurre

Glaçage chocolat

- 125 Gr Chocolat noir

Dorure

- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Eau

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Pâte sablé coco

La pâte

Dans le bol de votre malaxeur muni de la main (feuille), faites tourner le beurre pommade, ajoutez-y le sucre, mélangez, ensuite l'oeuf, bien mélanger.

Ajoutez la noix de coco râpée, puis la farine, assurez-vous que le mélange soit homogène.

Transférez la pâte sur du papier film alimentaire, bien la protéger, puis la placer au frigo pour 30 minutes.

Abaisse et découpe

Malaxez la pâte entre vos mains, assurez-vous quelle soit bien froide, l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Environ 5 mm d'épaisseur.

Mélangez dans un bol un oeuf avec une cuillère à soupe d'eau (dorure).

Étalez uniformément au pinceau la dorure sur toute la surface de l'abaisse.

Placez le tout sur une plaque au congélateur (Attention c'est fragile) dans 15 minutes, détaillez en carré les sablés coco.

Les placer sur une plaque à cuisson, 375°F durant environ 8 à 12 minutes.

Chocolat glaçage

Mettre le chocolat à fondre sur le bain-marie avec un feu moyen, une fois l'eau à ébullition éteindre le feu.

Laissez le bol sur la casserole, une fois fondu, laissez le bol de chocolat sur le comptoir pour qu'il baisse en température.

Une fois les biscuits cuient et refroidit, il ne reste plus qu'a les tremper en partie dans le chocolat.

Bon appétit!