

Sablés viennois (sprints)



QUANTITÉ

Pour 15 biscuits



PREPARATION

45 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

18 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 160g de beurre
- 70g de sucre glace
- 1/2 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 blanc d'œuf
- 200g de farine
- 2 cuillères à soupe de lait (végétal ou animal)
- 100g de chocolat noir pâtisseries



Au robot (avec l'outil fouet) ou à la main (avec un fouet), battez le beurre avec le sucre glace, les grains de vanille issus de la gousse et le sel. Le mélange doit être crémeux.

Ajoutez ensuite le blanc d'œuf et fouettez encore.

Ajoutez la farine et le lait et mélangez à la main avec une cuillère en bois. Si la pâte est trop épaisse, ajoutez encore du lait.

Préchauffez votre four à 160°C.

Mettez votre pâte dans une poche à douille (munie d'une douille cannelée de diamètre 9 ou 10).

Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson, pochez vos sprints en vous inspirant de la forme caractéristique qu'on leur connaît ou en inventant de nouvelles formes.

Faites cuire au four pendant 18 minutes à 160°C.

A la sortie du four, déposez-les délicatement sur une grille et laissez-les refroidir.

Faites fondre votre chocolat au bain-marie et versez-le dans un petit bol.

Trempez vos biscuits (sur environ la moitié de leur hauteur) dans le chocolat puis reposez-les sur la grille pour que le chocolat durcisse.