



Sablés viennois

Ingredients

Sablés

190g

75g de sucre glace

1/2 cuillère à café de poudre de vanille

30g de blancs d'oeuf

215g de farine

Nappage au chocolat

200g de chocolat

des noisettes hâchées

Sablés

- Pour environ 10 Sablés viennois -

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtenir une préparation lisse et mousseuse

Ajouter la poudre de vanille, le blanc d'oeuf et fouetter

Incorporer la farine et mettre dans une poche

Sur une silpat ou un papier cuisson, former vos biscuits viennois

Enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Napper la moitié des sablés avec le chocolat fondu et parsemer de noisettes hâchées