

Les sablés et les truffes de Noël



Les sablés :



125 g de farine



70 g de beurre



50 g de sucre



1 jaune d'œuf



Cannelle



1 pincée de sel



Dans un saladier, mélangez le beurre et le jaune d'œuf à l'aide d'une cuillère en bois.

Ajoutez la farine, le sucre, la cannelle et le sel.

Pétrir jusqu'à obtenir une boule, vous pouvez ajouter un peu d'eau au besoin.

Filmez la pâte et placer au frais 1h.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte sur environ 3 mm et découpez des formes à l'aide d'emporte-pièces.

Déposez les sablés sur la plaque du four.

Cuire 15 minutes.

Laisser refroidir.

Vous pouvez les décorer avec un glaçage et avec des décorations en sucre.

➤ Les truffes :

Pour 25 truffes :



165 g de chocolat noir à pâtisser



80 g de crème liquide entière



12 g de beurre doux



12 g de sucre



50 g de cacao amer



Hachez grossièrement la moitié du chocolat et mettre dans un saladier.
Mélangez la crème avec le sucre dans une casserole et portez à ébullition.
Versez le liquide bouillant sur le chocolat et mélangez avec un fouet.
Ajoutez le beurre en petits morceaux et mélangez.
Versez dans un moule, filmez au contact de la préparation afin d'éviter qu'elle ne sèche.
Mettre la préparation 2 heures au congélateur.
Sortez-là du congélateur et découpez-là, formez des boules entre vos doigts.
Faire fondre l'autre partie du chocolat.
Tamisez le cacao en poudre.
Sortez les boules du congélateur, versez du chocolat noir dans le creux d'une de vos mains et faites-y rouler une boule pour la recouvrir, puis la roulez dans la poudre de cacao.
Recommencer avec toutes les boules.
Mettez-les au frais pendant 1 heure.
Dégustez les truffes 20 min après la sortie du réfrigérateur, elles seront plus fondantes.

Bonnes fêtes de Noël et régalez-vous !!