

PETITS SABLES

Pour 1 œuf



#boitalait

Technique	Justifications
1. Dans un saladier, placer **la farine tamisée, le sel et le beurre froid coupé en morceaux**	
2. Diviser rapidement le beurre en petits grains à l'aide de 2 fourchettes	Intercalage de la matière grasse entre les particules de farine : augmentation de la friabilité de la pâte
3. **Ajouter le sucre et continuer le sablage jusqu'à l'obtention d'un sable fin**	Le sucre va assécher le mélange et apporter la texture croustillante
4. **Ajouter le jaune d'œuf et pétrir du bout des doigts** pour former un pâton ferme et non collant (éventuellement compléter avec un peu de blanc d'œuf si la pâte est trop friable)	L'eau du jaune d'œuf permet la liaison de la farine et de la matière grasse
5. Fraiser 1 ou 2 fois	Homogénéisation de la pâte
6. **Filmer et laisser reposer** au frais pendant ~20 min.	Repos permettant l'hydratation de l'amidon en évitant de pétrir (et donc de développer l'élasticité). Evite un rétrécissement de la pâte au moment de la cuisson
7. **Préchauffer le four à 150°C** (th. 5)	
8. **Abaisser la pâte** sur une épaisseur de 4 à 5 mm environ	
9. **Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce** puis placer les sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson	
10. **Faire cuire pendant 10 à 15 min**. en surveillant régulièrement	Réaction de Maillard entre les protéines de l'œuf et les glucides de la farine et dextrinisation de l'amidon
11. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie puis servir	Evite la condensation qui ramollirait la pâte



PETITS SABLES

Définition

Biscuits élaborés à partir de pâte sablée. C'est une pâte sèche, friable, sucrée et d'une consistance sableuse apportée par l'enrobage des cristaux de sucre par un mélange corps gras/farine/jaune d'œuf.

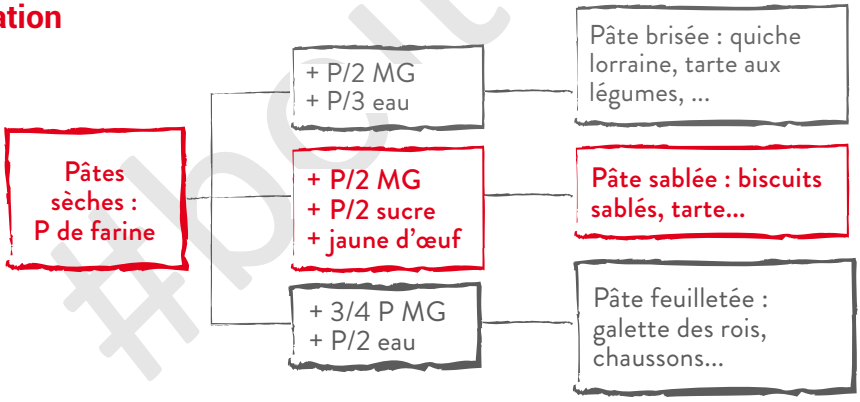
Rappels et conditions de réussite

- Travailler la matière avec des fourchettes ou très rapidement du bout des doigts pour éviter de faire fondre le beurre ce qui empêcherait l'hydratation de l'amidon.
- **Ne pas trop travailler la pâte** afin de ne pas avoir une pâte trop élastique (gluten) et de ne pas dissoudre le sucre.
- **Enfourner dans un four bien chaud** afin de saisir la pâte et d'éviter la formation d'empois.

Astuce réussite

- Ajouter 1 cuillère à soupe de lait en poudre dans la farine permettra de la **fluidifier** et de donner à vos sablés une **belle couleur dorée**.

Utilisation



#opitalait