



## SABLÉS DIAMANT

Une recette de biscuits sablés, parfumés à la vanille et enrobés de sucre.

Préparation : 10min

Repos : 1h

Cuisson : 15min

### INGREDIENTS POUR 100 PIÈCES.

#### PRÉPARATION.

##### POUR LA PÂTE À SABLÉ DIAMANT

Tamiser la farine.

Tamiser le sucre glace.

Le beurre doit être pommade.

Gratter la gousse de vanille pour en extraire les grains.

Réaliser la pâte par crèmeage, à l'aide d'une spatule ou d'un fouet, blanchir le beurre et le sucre glace.

Ajouter lentement le jaune d'œuf et les graines de vanille.

Ajouter la farine et mélanger le tout afin d'obtenir une pâte homogène. Le mélange peut aussi se faire au batteur.

La pâte peut facilement être personnalisée en y ajoutant des zestes d'agrumes, des épices, du cacao.

Diviser la pâte obtenue en 2 pâtons de 280 g.

Façonner chaque pâton en forme de cylindre de 30 cm de longueur.

Placer au réfrigérateur pendant environ 2 heures avant de les sucrer.

##### POUR SUCRER LES CYLINDRES

Humidifier les cylindres avec le blancs d'œuf, à l'aide d'un pinceau.

Roulez les cylindres dans le sucre cristal, ils doivent être totalement recouverts.

Détailler les sablés diamant de façon régulières environ 1 cm.

Placer les sablés sur une plaque de cuisson, espacer les suffisamment, car ils ont tendance à s'étaler.

Cuire à 180 °C pendant 12 à 15 minutes.

#### L'ASTUCE DU CHEF.

Pour plus de parfum, ajoutez des zestes d'agrumes à votre préparation.

##### POUR LA PÂTE À SABLÉ DIAMANT

Beurre doux : 280.0 g

Sucre glace : 180.0 g

Jaune(s) d'œuf(s) : 40.0 g (2)

Farine de blé T55 : 550.0 g

Gousse(s) de vanille : 2 ou équivalent

##### POUR SUCRER LES CYLINDRES

Blanc(s) d'œuf : 2.0 pièce(s)

Sucre cristal : 400.0 g