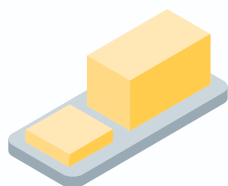


Les Chapeaux de Sorcière

Ingrédients

Pour les 8 sablés bretons :

- 1 jaune d'œuf
- 40 g sucre semoule
- 40 g beurre
- 60 g farine T55
- 2 g levure chimique
- 1 pincée sel
- 8 cornets à glace (en vente dans le commerce, on en trouve près du rayon des surgelés...)
- Quelques bonbons type Smarties



Pour le glaçage au chocolat noir :

- 150 g chocolat noir 60%
- 25 cl crème fraîche liquide entière
- 60 g miel
- 60 g beurre



Vous pouvez remplacer le chocolat noir par du chocolat blanc selon votre goût.

Recette



Les sablés bretons :

1. Dans un saladier, blanchissez au fouet le jaune d'œuf avec le sucre. Incorporez le beurre en pommade, puis la farine, la levure chimique et le sel tamisés ensemble. Mélangez le tout.
2. Formez une boule puis étalez votre pâte sur un plan fariné sur 5 mn d'épaisseur. Découpez à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, 8 palets (de 8 cm de diamètre environ) que vous déposez délicatement sur une grille.
3. Laissez reposer 30 mn au réfrigérateur.
4. Enfournez à 170°C pendant 15 mn.

Le glaçage au chocolat noir :

1. Coupez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie dans une casserole, remuez le mélange de temps en temps.
2. Dans une casserole, portez la crème liquide et le miel à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu, puis mélangez activement en décrivant de petits cercles. Incorporez le deuxième tiers avant de mélanger de nouveau selon le même procédé. Enfin incorporez le dernier tiers selon la même méthode. Ajoutez le beurre coupé en dés et mixez afin de lisser le mélange.

L'assemblage :

1. Pour ma part, j'ai raccourci la taille de mes cornets (découpez au couteau délicatement, retirez environ 2 cm).
2. Trempez le dessus des sablés bretons dans le chocolat, puis déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
3. Ensuite trempez l'extérieur des cornets dans le chocolat noir, puis déposez-les au centre de votre sablé.
4. Déposez autour du cornet des bonbons de couleur, puis laissez votre composition sécher à l'air libre.

