

Le Sablé breton Crumbler



Préparation
20 min



Cuisson
20 min



INGREDIENTS pour 20 pièces

- 240 g de farine
- 60 g de chapelure (fine et torréfié)
- 180 g de sucre
- 240 g de beurre pommade
- 5 jaunes d'œufs (env.95g)
- Fleur de sel
- 1 sachet de levure chimique

PRÉPARATION

1. Verser dans un bol les jaunes et le sucre. Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne légèrement crémeux.
2. Ajouter le beurre pommade. Fouetter jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
3. Incorporer farine, la chapelure, la levure et la fleur de sel. La pâte doit former une boule de pâte homogène.
4. Former une boule ou un rouleau avec la pâte. Mettre au réfrigérateur pendant minimum 4h.
5. Selon la méthode retenue, découper des tranches du rouleau de 1 à 2cm d'épaisseur, ou découper les cercles à l'emporte pièces sur la pâte étalée à la même épaisseur
6. Laisser les biscuits dans leur emporte pièce ou dans des moules à muffins pour qu'ils ne s'étalent pas à la cuisson
7. Cuisson entre 20 et 25 minutes à 150°C jusqu'à ce que le dessus du palet soit doré.
8. A la sortie du four, laisser les palets refroidir dans leur moule

Astuce : Vous pouvez tester cette recette avec des pourcentages de chapelures variables :

(voir photos détaillées de nos tests comparatifs en page suivante)



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@expliceat.fr

Tests comparatifs du Sablé breton Crumbler



Chapelure utilisée pour les tests



Test 10% de chapelure
(270g farine / 30g
chapelure)

Test 20% de chapelure
(240g farine / 60g
chapelure)

Test 50% de chapelure
(150g farine / 150g
chapelure)

Conclusion : les 3 recettes fonctionnent. Plus le % de chapelure est élevé, plus la texture est granuleuse et plus le biscuit est brun.



 [crumbler](https://www.facebook.com/crumbler)

 www.crumbler.fr

 06 45 25 87 92

 contact@expliceat.fr

Ne pas diffuser - Document protégé réservé aux clients d'Explicéat