

# [Atelier] Sablés vitraux à la betterave pour la Saint-Valentin



“ Le programme de la semaine en atelier avec les enfants... pour la Saint-Valentin.

Des biscuits sablés tout rose à la betterave et aux noisettes avec un centre à base de sucre d'orge maison.

Qu'en pensez-vous ? ”

## Les Ingrédients :

Pour 12 à 24 sablés :

**Pâte sablée à la betterave...**

- ¼ à ½ petite [betterave](#) crue
- 150 à 175 g de farine T55 ou T65
- 25 g de purée de [noisettes](#) non sucrée
- 75 g de beurre (température ambiante)
- 75 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf

- 1 c. à thé sel
- 7 g sachet de levure chimique

**Sucre d'orge...**

- 150 g de sucre
- 90 ml d'eau
- 7 ml de vinaigre blanc
- Colorant alimentaire liquide rouge (7 gouttes) et bleu (1 goutte)

## Les Étapes :

Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs : 150 g de farine, le sucre, le sel et la levure chimique.

Ajoutez le beurre. Sablez la pâte entre vos deux mains (ou au robot) jusqu'à l'obtention d'une pâte uniformément sablée (elle doit ressembler à du sable !).

Ajoutez les jaunes d'œufs, la purée de noisettes et la betterave épluchée et finement râpée. Pétrissez la pâte, le temps de la rendre homogène. Ajoutez de la farine si la pâte est trop collante.

Formez ensuite une boule et déposez-la dans un contenant hermétique. Réfrigérez au moins 2 heures (idéalement 12 heures).

Préchauffez le four à 180°C.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur environ 0,5 cm d'épaisseur (sur un plan de travail enfariné).

À l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur, détaillez des formes de pâte sablée que vous déposerez sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier cuisson.



Sur ces formes (*en cœur*) de pâte prélevez le centre à l'aide d'un emporte-pièce plus petit. Déposez la petite forme de pâte sur cette même plaque de cuisson ou mélangez-la aux retailles de pâte.

Reformez une boule de pâte avec les retailles de pâte.

Étalez-la.

Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

### **Méthode # 1**

Enfournez la plaque de cuisson avec les biscuits pendant 12 minutes dans le milieu du four. Sortez-les du four en prenant soin de les laisser sur la plaque de cuisson.

Dans une casserole, portez à ébullition, sans remuer, le sucre, l'eau et le vinaigre. Ajoutez le colorant lorsque la température a atteint les 120 °C (250 °F) au thermomètre à bonbons. Laissez cuire jusqu'à ce que le thermomètre indique 143 °C (290 °F). Retirez immédiatement du feu.

Versez environ 7 à 15 ml de sirop très chaud dans chaque cavité des biscuits. Si la préparation venait à se figer dans la casserole, chauffez doucement pour liquéfier.

Laissez refroidir complètement les biscuits avant de les retirez de la plaque de cuisson.

Dégustez !

### **Méthode # 2**

Dans une casserole, portez à ébullition, sans remuer, le sucre, l'eau et le vinaigre. Ajoutez le colorant lorsque la température a atteint les 120 °C (250 °F) au thermomètre à bonbons. Laissez cuire jusqu'à ce que le thermomètre indique 143 °C (290 °F). Retirez immédiatement du feu.



Une fois la température du sucre d'orge atteinte, versez-le sirop sur une feuille de papier cuisson. Laissez refroidir. Une fois refroidis, coupez le bonbon en petits morceaux. Réservez.



Déposez les sablés sur une plaque de cuisson chemisée d'un papier cuisson. Enfournez 6 à 7 minutes dans le milieu du four. Sortez-les du four en prenant soin de les laisser sur la plaque de cuisson.

Répartissez les petits morceaux de sucre d'orge dans la cavité des biscuits.

Ré-enfournez à 180°C pendant 4 à 5 minutes.

Laissez refroidir complètement les biscuits avant de les retirez de la plaque de cuisson.

Dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Versez le reste du sirop dans les empreintes d'un moule pour en faire des bonbons : [Sucre d'orge en cœur \[St-Valentin\]](#).

→ Remplacez les 25 g de purée de noisettes par 25 g de beurre.

→ Plus vos cuirez les biscuits, plus il perdront de leur jolie couleur rouge.

→ Conservez les biscuits dans une boîte en fer blanc au frigo.