 **Sablés aux trois chocolats**

 **Pour 9 Croquants-Gourmands**

**Les sablés :  
- 320 g de farine  
- 60 g de cacao amer en poudre  
- 150 g de noisettes  
- 120 g de sucre glace  
- 300 g de beurre mou  
- 3 g de fleur de sel  
- 2 œufs  
Motifs au chocolat blanc :  
- 200 g de chocolat blanc à 35% de cacao  
Nappage au chocolat noir :  
- 150 g de chocolat noir  
- 4 càs de crème  
- Pépites de chocolat  
Ganache au chocolat au lait :  
- 85 g de chocolat au lait (et au caramel pour moi)  
- 60 g de beurre à température ambiante  
- 50 g de crème liquide**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
1 emporte pièce rond de 9 cm de diamètre  
Préchauffage du four à 150°C (chaleur tournante)**

**Les sablés chocolat :  
J'ai obtenu 22 sablés, que j'ai fait cuire sur 3 plaques.**Torréfier les noisettes comme indiqué dans la recette du [**financier pomme-noisette**](http://croquantfondantgourmand.com/financier-pomme-noisette/).  
Les laisser refroidir puis les mixer finement et en prélever 120g.  
Tamiser la farine avec le cacao.  
Tamiser la poudre de noisette avec le sucre glace.  
Mettre les deux mélanges dans la cuve du robot équipé de la feuille.  
Ajouter la fleur de sel et le beurre en petites parcelles, travailler jusqu'à l'obtention d'un "sable".  
Ajouter les œufs et travailler rapidement pour pouvoir former une boule de pâte.  
Aplatir la pâte entre deux feuilles de papier film et la déposer au réfrigérateur pendant 1 heure.  
Lorsque la pâte s'est raffermie, l'étaler directement sur le papier cuisson en la couvrant d'un papier film, sur une épaisseur de 2 mm environ.  
Découper des cercles à l'aide de l'emporte pièce et faire glisser la feuille sur la plaque de cuisson.  
Laisser raffermir 30 minutes au frais, le temps de préparer les autres sablés.  
Enfourner les plaques l'une après l'autre pendant 10 minutes. Laisser refroidir bien à plat.  
**Motifs au chocolat blanc :  
La méthode du livre :**Mettre les 2/3 du chocolat blanc (en morceaux) dans un saladier et faire fondre pendant 1 minute au micro-ondes à 500 W maximum.  
Remuer doucement à la spatule, puis remettre au four à MO pendant encore 30 secondes. Mélanger de nouveau.  
Recommencer cette opération jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu, sans dépasser la température de 45°C.  
Ajouter le reste de chocolat finement haché et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la température descende à 29°C.  
Étaler le chocolat sur une feuille de papier guitare et le laisser durcir avant de marquer des palets de différentes tailles à l'aide d'emporte-pièce circulaires.  
**Ma façon de faire** (beaucoup plus facile mais beaucoup moins pro) :  
J'ai mis le chocolat dans ma chocolatière et je l'ai laissé fondre en remuant de temps en temps.  
Ensuite, je l'ai étalé dans des empreintes rondes, sous forme de petites tablettes, et en plaques que j'ai découpées en petits triangles.  
**Dans les 2 cas :**Laisser refroidir bien à plat dans un endroit frais jusqu'à ce que le chocolat cristallise. Décoller les motifs délicatement et les réserver au frais.  
**Le nappage au chocolat noir :**Mettre dans un bol le chocolat et la crème.  
Passer 1 minute au micro-ondes à 650 W.  
Remuer, puis chauffer encore 2 fois 30 secondes en remuant à chaque fois.  
Bien mélanger pour que la pâte soit lisse.  
Couvrir les sablés de nappage à l'aide d'une spatule.  
Parsemer de pépites de chocolat noir en les enfonçant légèrement pour les fixer.   
Laisser refroidir.  
**La ganache au chocolat au lait :**Mettre le chocolat et la crème dans un petit saladier et faire fondre au micro-ondes à 1000W pendant 1 minute.  
Remuer et réchauffer quelques secondes si nécessaire.  
Ajouter alors le beurre en parcelles tout en remuant, jusqu'à ce que la crème soit lisse.  
Laisser tiédir puis mixer au mixeur plongeant pour que la ganache épaississe et s'allège.  
Mettre la ganache dans une poche à douille et la répartir par petites touches sur les sablés.  
Déposer les décors de chocolat blanc en appuyant légèrement pour les fixer.  
Réserver au frais, mais les sortir à température ambiante un petit moment avant de les servir.