**Sablés chocolat-café**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/02/sables-chocolat-cafe-p1220889-r.jpg)

**Les sablés au café :  
- 250 g de farine T 55**  
**- 70 g de sucre extra fin**  
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 125 g de beurre**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 45 g de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **fort**

 Commencer par préparer une tasse de café et le laisser refroidir.  
Mélanger dans le bol du robot la farine et le sucre.  
Ajouter le beurre en dés et la vaille en poudre.  
Travailler au fouet pour obtenir un "sable".  
Ajouter le jaune d'œuf et le café (incorporer les dernières gouttes petit à petit).  
Former une boule puis aplatir la pâte, la filmer et la mettre au frais pendant 30 minutes.

**La ganache chocolat-café :  
- 140 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **à 65 % de cacao**  
**- 100 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **fleurette**  
**- 10 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **au goût neutre**  
**- 2 g de café soluble**  
**- 45 g de beurre**

Mettre dans un petit saladier la crème, le miel, le chocolat et le café.  
Faire chauffer par petites séquences au micro-ondes.  
Lisser la préparation puis ajouter le beurre en parcelles et bien mélanger.  
Laisser refroidir à température ambiante.  
Battre rapidement la ganache au fouet électrique puis la mettre dans une poche à douille.

**Les Sablés chocolat-café :  
- Sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Emporte-pièces au choix**  
**Préchauffage du four à 175°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 2 à 3 millimètres.  
Découper les formes avec les emporte-pièces choisis.  
Il faudra bien sûr autant de biscuits "à trous" que de biscuits pleins.  
Déposer les biscuits sur la plaque.  
Enfourner pour 14 minutes environ en vérifiant la couleur des biscuits.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.  
Saupoudrer de sucre glace, les biscuits "à trou"  
Garnir les biscuits pleins d'une rosace de ganache.  
Assembler les biscuits deux par deux.