

# LES SABLÉS VIENNOIS (SPRITS) DE PIERRE HERMÉ

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/sables-viennois-herme/>

Les sablés Viennois, ces petits fours qui ont fait mes quatre heures... en version pure ou en version chocolat, ces petites mignardises sont simples et irrésistibles

Chef : Pierre Hermé

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de repos : 1 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Autrichienne

Plats : Biscuit, Dessert, Mignardise, Sablé,

## Ingrédients

### **Pour 32 sprits, 4 cm x 5 cm, ou 13 sprits, 6 cm x 8 cm ou 53 sprits, 3 cm x 4 cm**

190 grammes de Beurre A laisser ramollir à température ambiante 1 heure

75 grammes de Sucre Glace

2 pincées de Sel

1/2 Gousse de Vanille

30 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1 Oeuf

225 grammes de Farine

\*En option

du Chocolat Noir

### **Pour 22 sprits, 4 cm x 5 cm**

130,6 grammes de Beurre A laisser ramollir à température ambiante 1 heure

51,5 grammes de Sucre Glace

2 pincées de Sel

0,3 Gousse de Vanille

20,6 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 0,6 Oeuf

154,6 grammes de Farine

\*En option

du Chocolat Noir

### **Pour 16 sprits, 4 cm x 5 cm**

95 grammes de Beurre A laisser ramollir à température ambiante 1 heure

37,5 grammes de Sucre Glace

## LES SABLÉS VIENNOIS (SPRITS) DE PIERRE HERMÉ

2 pincées de Sel  
1/4 Gousse de Vanille  
15 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1/2 Oeuf  
112,5 grammes de Farine  
\*En option  
du Chocolat Noir

### Instructions

Laisser le Beurre ramollir à température ambiante pendant entre 30 minutes et 1 heure : il doit être mou au toucher, mais ne doit pas être fondu au micro-ondes !

Sur la photo de droite, un Beurre trop fondu ! Pas de micro-onde !

1. On doit battre le Beurre (190 g) afin de le crèmer. On peut utiliser soit un fouet à main ou également un batteur électrique pour la suite de la recette
2. Le Beurre est ainsi ramolli et souple et peut maintenant être mélangé aux autres ingrédients
3. Gratter les graines de la Gousse de Vanille (1/2). On peut utiliser également de la pâte de vanille
4. Ajouter le Sucre Glace (75 g), le Sel (2 pincées) et les graines de la Gousse de Vanille (1/2) et on mélange
5. J'ai du utiliser une spatule car l'appareil est trop épais pour utiliser le fouet à main. Bien mélanger afin d'obtenir un appareil homogène
6. Ajouter les Blancs d'Oeuf (30 g pris de 1 Oeuf)
7. Puis bien mélanger (j'ai repris pour cela le fouet à main)
8. A ce stade, la pâte est assez souple, mais on va maintenant ajouter la Farine
9. Ajouter la Farine (225 g). (Pierre Hermé n'indique pas de la tamiser, mais je le fais quand même)
10. Pierre Hermé insiste : "Ne pas pétrir après l'ajout de la Farine pour garder ses qualités au biscuit"
11. L'important dans cette recette, c'est de ne pas trop pétrir après l'ajout de la Farine : arrêter aussitôt que la Farine a l'air incorporée

### Important

Certains lecteurs m'ont averti que les proportions peuvent donner une pâte trop dure ! Cela rend le dressage à la poche à douilles difficile, et parfois impossible

En fait, cela dépend de votre farine. Cette mésaventure m'est déjà arrivé, même si avec ma farine actuelle, je n'ai plus ce souci

Si cela vous arrive, il suffit de tester la pâte obtenue, et si besoin est, de rajouter et mélanger 20 g de Blancs d'Oeuf, ou plus, jusqu'à ce que la pâte soit assez "tendre"

12. Pierre Hermé ne l'indique pas, mais j'aime faire reposer la pâte à température ambiante, filmée au contact avec un film alimentaire étirable, pendant 30 minutes (la farine continue d'absorber le liquide)

13. Transférer dans une poche à douilles

## LES SABLÉS VIENNOIS (SPRITS) DE PIERRE HERMÉ

14. Hermé recommande d'utiliser une douille cannelée

### **Former des W**

15. Dresser la pâte en "W" qui donne sa forme caractéristique

16. La pâte peut être un peu compacte, et il faut un peu de force de poignet pour dresser de jolis W : Cela dépend surtout de votre farine (taux d'absorption et de gluten différents)

17. Pour les dimensions, c'est à votre choix. J'ai indiqué différentes dimensions dans les proportions

18. Enfourner dans un four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 15 minutes

19. A faire refroidir (idéalement, sur une grille)

### **Option : Chocolat**

20. Vous pouvez manger ces sablés nature, mais si vous êtes gourmands, vous pouvez faire fondre du Chocolat Noir (bain-marie ou micro-ondes) et tremper une moitié du biscuit, puis faire durcir au frais

21. Idéalement, il faudrait tempérer le chocolat, ainsi il ne fond pas instantanément lorsqu'on le touche, ce qui constitue l'avantage du chocolat tempéré